Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

Anno 123° — Numero 214

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Giovedì, 5 agosto 1982

SI PUBBLICA NEL POMERIGGIO DI TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - CENTRALINO 65101
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI, 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

SOMMARIO

LEGGI E DECRETI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 8 giugno 1982, n. 503.

Attuazione delle direttive (CEE) numeri 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 9 febbraio 1982, n. 42, recante delega al Governo ad emanare norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea;

Viste le direttive n. 71/118 del 15 febbraio 1971, numero 75/431 del 10 luglio 1975 e n. 78/50 del 13 dicembre 1977 emanate dal Consiglio delle Comunità europee, nonché la direttiva n. 77/27 del 22 dicembre 1976 emanata dalla commissione delle Comunità europee concernenti norme sanitarie in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile tra l'Italia e gli Stati membri della Comunità economica europea;

Considerato che in data 25 marzo 1982, ai termini dell'art. 1 della legge 9 febbraio 1982, n. 42, è stato inviato lo schema del presente provvedimento ai Presidenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica per gli adempimenti ivi previsti;

Tenuto conto delle osservazioni formulate in sede parlamentare;

Considerato che risulta così completato il procedimento previsto dalla legge di delega;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento interno delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, del tesoro, della sanità, di grazia e giustizia, dell'agricoltura e delle foreste, del commercio con l'estero;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 2 giugno 1982;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1.

Gli scambi di carni fresche di volatili da cortile tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea, nonché la produzione e il commercio delle carni suddette nell'ambito del territorio nazionale, sono regolati dalle norme di cui al presente decreto e relativo allegato in attuazione delle disposizioni contenute nella direttiva n. 71/118/CEE adottata dal Consiglio delle Comunità europee il 15 febbraio 1971, modificata dalle direttive del Consiglio n. 75/431/CEE del 10 luglio 1975 e n. 78/50/CEE del 13/12/1977 nonché dalla direttiva della commissione 77/27/CEE del 22 dicembre 1976.

Art. 2.

Sono considerate carni di volatili da cortile tutte le parti adatte al consumo alimentare umano degli animali domestici, appartenenti alle seguenti specie:

polli (genere Gallus);

tacchini (genere Meleagris);

faraone (genere Numidia);

anitra (genere Anser);

oca (genere Anser).

Ai soli fini degli scambi intracomunitari sono considerate fresche tutte le carni di volatili da cortile, che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione, ad eccezione del trattamento per mezzo del freddo comunque applicato, comprendendo quindi in tale dizione le carni refrigerate, congelate o surgelate.

Art. 3.

Ai sensi del presente decreto si intende per:

a) carcassa: il corpo intero di un volatile da cortile dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione dei reni, delle zampe sezionate all'altezza del tarso e della testa sono facoltativi;

b) parti della carcassa: le parti della carcassa quale è definita alla lettera *a*);

c) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle delle carcasse di cui alla lettera *a*), anche se sono in connessione naturale con la carcassa, nonché la testa e le zampe quando sono presentate separate dalla carcassa;

d) visceri: le frattaglie che si trovano nelle cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago ed eventualmente il gozzo;

e) ispezione sanitaria *ante mortem*: ispezione dei volatili da cortile vivi nel macello, conformemente al capitolo IV dell'allegato I;

f) ispezione sanitaria *post mortem*: ispezione dei volatili da cortile nel macello, immediatamente dopo la macellazione, in conformità del capitolo VI dell'allegato I;

g) veterinario ufficiale: il veterinario designato ai sensi del successivo art. 11;

h) ausiliario: il tecnico designato per l'assistenza al veterinario ufficiale, ai sensi dei successivi articoli 11-12;

i) Paese speditore: lo Stato membro dal quale le carni fresche di volatili da cortile sono spedite in un altro Stato membro;

j) Paese destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato membro;

k) partita: quantità di carne garantita dallo stesso certificato;

l) stabilimento: macello o laboratorio di sezionamento riconosciuti alle condizioni di cui all'art. 9.

Art. 4.

Le carni fresche di volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea, nonché quelle destinate al commercio o all'industria alimentare nell'ambito del territorio nazionale devono rispondere alle condizioni seguenti:

A) Quando si tratta di carcasse o di frattaglie, che queste:

a) siano state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'art. 9;

b) provengano da animali che siano stati sottoposti ad una ispezione sanitaria *ante mortem*, effettuata in conformità alle norme di cui al capitolo IV dell'allegato I e degli articoli 11 e 12, e che, in seguito a tale esame siano stati considerati atti alla macellazione per la commercializzazione in ambito comunitario e nazionale;

c) siano state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato I;

d) siano state sottoposte ad un ispezione sanitaria *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale eventualmente assistito da ausiliari, ai sensi dell'art. 12 e siano state riconosciute idonee al consumo umano conformemente alle disposizioni del capitolo VII dell'allegato I;

e) siano munite di bollo sanitario in conformità alle disposizioni del capitolo X dell'allegato I.

Il Ministro della sanità con proprio decreto può modificare o integrare le disposizioni del predetto capitolo, in conformità a quanto disposto dalla lettera *e*) dell'art. 3 della direttiva n. 75/431/CEE del 10 luglio 1975;

f) in conformità alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I, siano state depositate dopo l'ispezione *post mortem*, in condizioni igieniche soddisfacenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti di cui all'art. 9 o in magazzini frigoriferi di cui al successivo art. 10;

g) siano convenientemente imballate in conformità del capitolo XIII dell'allegato I; qualora venga utilizzato un involucro di protezione, tale involucro deve essere conforme alle prescrizioni del capitolo suddetto.

Il Ministro della sanità con proprio decreto può modificare o completare le disposizioni del predetto capitolo, in conformità a quanto disposto dalla lettera *g*) dell'art. 3 della direttiva 75/431/CEE del 10 luglio 1975;

h) siano trasportate conformemente alle disposizioni del capitolo XIV dell'allegato I.

B) Quando si tratta di parti di carcasse o di carni disossate che queste:

a) siano state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente al successivo art. 9;

b) siano state sezionate e ottenute nell'osservanza delle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato I e provengano:

o da carni fresche provenienti da animali macellati in Italia e rispondenti alle prescrizioni del presente decreto;

o da carni fresche introdotte in provenienza da un altro Stato membro e rispondenti alle prescrizioni del presente decreto;

o da carni fresche importate da Paesi terzi, conformemente alle disposizioni previste dal successivo art. 25;

c) siano depositate in condizioni corrispondenti alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I;

d) siano state sottoposte, conformemente alle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I, al controllo da parte di un veterinario ufficiale;

e) soddisfino alle condizioni di cui al precedente punto *A*), lettere *c*), *e*), *g*) e *h*).

Le carni fresche dei volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea oltre che corrispondere alle condizioni di cui al presente articolo debbono essere accompagnate da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, ai sensi delle disposizioni del capitolo XI dell'allegato I, conformemente al modello dell'allegato III e rilasciato da un veterinario ufficiale.

Art. 5.

Quando i laboratori di sezionamento utilizzano carni fresche diverse dalle carni di volatili da cortile, queste ultime debbono rispondere alle norme di cui alla legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Art. 6.

E' vietato destinare agli scambi intracomunitari e al commercio, vendita, distribuzione per il consumo nell'ambito del territorio nazionale:

a) le carni fresche di volatili da cortile trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali;

b) le carni fresche di volatili da cortile trattate con antibiotici, conservativi o sostanze che rendono tenera la carne.

Art. 7.

Le disposizioni di cui ai precedenti articoli 4, 5 e 6 non si applicano alle carni destinate ad uso diverso dal consumo umano.

Le norme di cui all'art. 4, punto *A*), non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile cedute direttamente, in casi isolati, dal produttore al consumatore finale per il suo proprio consumo; tale eccezione non si applica per il caso di vendita ambulante, per corrispondenza e su mercati.

L'autorità regionale provvede con apposite norme, ove lo ritenga necessario in relazione alle modalità e alla entità della diretta cessione in casi isolati al consumatore, a regolare l'attività di vigilanza veterinaria sugli allevamenti predetti e a stabilire i minimi requisiti igienici dei locali ove si effettua la macellazione dei volatili da cortile ceduti direttamente al consumatore. E' comunque fatto divieto di compiere operazioni di sezionamento delle carcasse.

Art. 8.

Le condizioni di deposito di cui al punto *A*), lettera *f*), e punto *B*), lettera *c*), dell'art. 4 non si applicano alle operazioni di deposito effettuate nei locali o nei locali annessi in cui le carcasse e le carni di volatili da cortile sezionate o disossate sono messe direttamente a disposizione del consumatore finale.

Le condizioni di imballaggio di cui al punto *A*), lettera *g*), dell'art. 4 non si applicano alle carcasse non singolarmente imballate introdotte nei locali o nei locali annessi di cui sopra, ove si effettui un imballaggio ai fini della vendita diretta al consumatore finale.

Le condizioni del punto *B*), art. 4, non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile, imballate o no, quando operazioni di sezionamento e di disossamento sono effettuate nei locali di vendita o di utilizzazione o in un locale contiguo a scopo di vendita diretta al consumatore finale.

Art. 9.

L'esercizio dei macelli e dei laboratori di sezionamento di cui all'art. 4 è subordinato all'autorizzazione dell'autorità sanitaria designata dalla regione ai sensi degli articoli 16 e 32, secondo comma, legge 23 dicembre 1978, n. 833, e deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle disposizioni di cui ai capitoli I, II e III dell'allegato I. La competente autorità sanitaria regionale, nell'esercizio delle funzioni di vigilanza, previo occorrendo, il controllo dei suddetti requisiti, comunica l'esito dell'accertamento igienico-sanitario al Ministero della sanità, il quale provvede ad iscrivere i macelli ed i laboratori di sezionamento ritenuti idonei in appositi separati elenchi assegnando a ciascun stabilimento un numero di riconoscimento veterinario.

L'autorità sanitaria regionale, nel caso accerti che i requisiti di cui al primo comma non risultino più soddisfatti provvede ad informare il Ministero della sanità ai fini della cancellazione del macello o del laboratorio di sezionamento dall'apposito elenco nonché l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione, per i provvedimenti conseguenziali.

Le competenti autorità italiane su iniziativa del Ministero della sanità comunicano alla commissione della Comunità economica europea ed alle competenti autorità degli Stati membri gli elenchi dei macelli, e dei laboratori di sezionamento con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali modifiche.

Art. 10.

I frigoriferi situati all'esterno degli stabilimenti di macellazione o dei laboratori di sezionamento riconosciuti, destinati al deposito di carni fresche di volatili, devono essere autorizzati ai sensi del primo comma dell'art. 9.

Art. 11.

Nei macelli pubblici e privati e nei laboratori di sezionamento, l'ispezione sanitaria ed i controlli di cui ai capitoli IV e VI dell'allegato I sono assicurati dai veterinari competenti secondo quanto previsto dall'art. 14, terzo comma, lettera *p*), della legge 23 dicembre 1978, n. 833.

Detti veterinari assumono la qualifica di veterinari ufficiali e possono farsi assistere, sotto il proprio controllo e la propria responsabilità, da ausiliari in possesso di una preparazione specifica, per la esecuzione dei controlli esclusivamente tecnici secondo quanto previsto dal successivo art. 12.

Art. 12.

Sono ammessi come ausiliari soltanto coloro che soddisfano alle condizioni di cui all'allegato II.

Gli ausiliari assistono il veterinario ufficiale soltanto nelle operazioni seguenti:

controllo dell'applicazione delle disposizioni igieniche previste nei capitoli III e V dell'allegato I;

in occasione dell'ispezione sanitaria *ante mortem* accertamento della assenza delle manifestazioni di cui all'allegato I, capitolo IV, n. 16;

in occasione dell'ispezione sanitaria *post mortem*, accertamento dell'assenza dei casi di cui all'allegato I capitolo VII, numeri 32.1 e 32.2;

controllo sanitario delle carni sezionate previsto dal capitolo IX dell'allegato I;

controllo dei veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché alle condizioni di carico previsto al capitolo XIV, n. 53.

Art. 13.

L'introduzione in Italia delle carni fresche di volatili da cortile provenienti dagli altri Stati membri della Comunità economica europea è consentita alla condizione che dette carni rispondano alle stesse garanzie previste per la spedizione delle medesime dall'Italia verso altri Stati membri. Le carni fresche di volatili da cortile debbono essere presentate al confine munite del bollo previsto dal capitolo X dell'allegato I ed accompagnate da un certificato sanitario conforme all'allegato IV redatto in lingua italiana.

Le carni che siano trovate rispondenti alle norme della presente legge sono avviate a destinazione senza alcuna altra formalità. I veterinari di confine oltre al rilascio del modello 9 previsto dal vigente regolamento di polizia veterinaria, appongono il proprio visto sui certificati sanitari.

Sino alla prima destinazione, le carni sono accompagnate dal medesimo certificato sanitario rilasciato all'origine.

Qualora una partita presentata al confine con un unico certificato debba essere suddivisa in diverse destinazioni, il veterinario di confine rilascia per ogni destinazione un nuovo certificato conforme all'originale mediante il modello di cui all'allegato IV.

Art. 14.

I veterinari di confine vietano l'inoltro a destinazione delle carni fresche di volatili da cortile provenienti dai Paesi membri della Comunità economica europea, quando, a seguito del controllo sanitario, si rivelino inadatte al consumo umano ovvero quando sia stato constatato che non sono state rispettate le condizioni e le garanzie sanitarie previste nel presente decreto.

Ove non si oppongano motivi di carattere sanitario, le carni per cui sia stato disposto il divieto di cui al presente articolo possono essere rispedite a richiesta

dello speditore o del suo mandatario salva l'adozione dei provvedimenti sanitari cautelativi idonei ad evitare l'utilizzazione abusiva di dette carni.

I provvedimenti adottati in applicazione del presente articolo debbono essere comunicati allo speditore od al suo mandatario con l'indicazione dei motivi. Quando ne sia fatta richiesta tali provvedimenti motivati debbono essere comunicati immediatamente e per iscritto, con l'indicazione che lo speditore, od il suo mandatario, ha facoltà di proporre contro i provvedimenti di respingimento ricorso gerarchico al Ministro della sanità entro 30 giorni dalla comunicazione e contro i provvedimenti di distruzione, ricorso giurisdizionale al tribunale amministrativo regionale nel termine di sessanta giorni dalla comunicazione.

Quando i provvedimenti sono fondati sulla constatazione di una malattia contagiosa o di una alterazione pericolosa per la sanità pubblica o di una grave violazione delle disposizioni che regolano gli scambi intracomunitari di carni fresche di volatili, gli stessi debbono essere immediatamente comunicati al Ministero della sanità che provvede ad informare l'autorità centrale competente del Paese speditore.

Art. 15.

Continuano ad avere applicazione anche nei riguardi degli Stati membri della Comunità economica europea le disposizioni dell'ordinamento nazionale concernenti l'introduzione nel territorio nazionale di:

a) carni ottenute da animali trattati con sostanze ormonali o antiormonali naturali o di sintesi;

b) carni che contengono residui pericolosi o nocivi per la salute dell'uomo o residui derivanti comunque dal trattamento degli animali con sostanze ad azione auxinica, medicamentosa o antiparassitaria;

c) carni cui siano state aggiunte sostanze estranee o trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

Continuano parimenti ad applicarsi anche nei confronti degli Stati membri della Comunità economica europea le misure disposte dal Ministro della sanità per proteggere il territorio nazionale dalle possibilità di introduzione di contagio delle malattie infettive e diffusive del pollame con l'importazione di carni fresche.

Art. 16.

Qualora vi sia pericolo della propagazione nel territorio nazionale di malattia degli animali in seguito all'introduzione di carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato membro, con propria ordinanza il Ministro della sanità può adottare le seguenti misure:

a) divieto o limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche di volatili provenienti dalle zone del territorio dello Stato speditore nelle quali si sia manifestata una malattia epizootica;

b) divieto o limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dall'intero territorio dello Stato speditore, qualora una malattia epizootica assuma carattere estensivo o nel caso di comparsa di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali.

A cura del Ministro della sanità, le misure di cui al precedente comma, con l'indicazione dei motivi, sono immediatamente comunicate dalle competenti autorità italiane agli altri Stati membri della Comunità economica europea ed alla commissione della Comunità.

Il Ministro della sanità può modificare con propria ordinanza le suddette misure restrittive per assicurare il coordinamento con quelle adottate dagli altri Stati membri oppure revocarle in conformità con quanto disposto dagli articoli 11, 12 e 12-*bis* della direttiva del Consiglio 71/118/CEE del 15 febbraio 1971, modificata dalla direttiva del Consiglio 75/431/CEE del 10 luglio 1975.

Art. 17.

Agli speditori di carni fresche di volatili da cortile, per le quali sia stata vietata l'introduzione in Italia ai sensi del precedente art. 14, è accordato il diritto ove non si oppongono motivi di carattere sanitario e prima del respingimento o della distruzione delle carni stesse, di ottenere il parere di un esperto veterinario facente parte dell'apposito elenco all'uopo stabilito dalla commissione della Comunità economica europea, al fine di determinare se siano state osservate le condizioni di cui al primo comma dell'art. 14.

L'esperto veterinario deve avere la cittadinanza di uno degli Stati membri della Comunità economica europea, ma diversa da quella italiana e da quella del Paese speditore.

Art. 18.

Per consentire agli speditori di ottenere ai sensi del precedente art. 17 il parere degli esperti, devono essere seguite le modalità e le procedure stabilite dagli articoli 16 e 18 della legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Art. 19.

Qualora uno Stato membro della Comunità economica europea comunichi al Ministero della sanità di ritenere che in un macello o laboratorio di sezionamento italiano autorizzato non siano state o non siano più rispettate le disposizioni di cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità procede agli accertamenti necessari e promuove, se del caso, i provvedimenti conseguenziali ai sensi dell'art. 9.

Art. 20.

Qualora la commissione della Comunità economica europea informi le competenti autorità italiane che a richiesta di uno Stato membro sarà compiuta una procedura peritale a norma dell'art. 5 e 5-*bis* della direttiva (CEE) n. 75/431 del 10 luglio 1975 su un macello od un laboratorio di sezionamento italiano oggetto della contestazione di cui al precedente art. 19, il Ministero della sanità ne informa immediatamente il comune o il privato gestore dell'impianto ed il veterinario ufficiale, indicando il nome e il recapito degli esperti veterinari incaricati della perizia dalla commissione.

Gli esperti, purché muniti di un apposito documento rilasciato dalla commissione, hanno diritto di accedere all'impianto e di controllarlo ai fini di stabilire se siano soddisfatte le condizioni previste, per il riconoscimento ufficiale, ai capitoli I, II e III dell'allegato I.

Qualora uno Stato membro sia stato autorizzato a rifiutare l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche provenienti da un macello o da un laboratorio di sezionamento italiano, le competenti autorità italiane possono richiedere, su iniziativa del Ministero della sanità, alla commissione l'esecuzione di una nuova perizia allo scopo di promuovere il ritiro della autorizzazione in conformità di quanto previsto al paragrafo 4, secondo comma, dell'art. 5 della direttiva 75/431/CEE del 10 luglio 1975.

Art. 21.

Qualora le competenti autorità italiane ritengano che in un macello o in un laboratorio di sezionamento di uno Stato membro non siano state o non siano più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità provvede ad informare l'autorità centrale competente dello Stato membro interessato.

Qualora le misure prese da detta autorità siano ritenute insufficienti ovvero non vengano adottate, le competenti autorità italiane, su iniziativa del Ministero della sanità, provvedono a sottoporre il caso alla commissione della Comunità economica europea, al fine di promuovere le procedure previste dall'art. 5 della direttiva 75/431/CEE del 10 luglio 1975, onde ottenere l'autorizzazione a rifiutare l'introduzione nel territorio italiano di carni fresche provenienti dal predetto macello o laboratorio di sezionamento.

Il Governo italiano, qualora sia stato autorizzato ad adottare il provvedimento di cui al comma precedente, è tenuto a riammettere, sulla base delle decisioni comunitarie intervenute secondo la procedura di cui all'articolo 12 della direttiva 71/118/CEE del 15 febbraio 1971, l'introduzione nel proprio territorio delle carni fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento di uno Stato membro, laddove intervenga un nuovo parere elaborato da uno o più esperti veterinari.

Art. 22.

Per l'importazione di carni fresche di volatili da cortile non destinate all'alimentazione umana si applicano le norme previste dall'art. 12 della legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Art. 23.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 5-*bis* della direttiva 75/431/CEE del 10 luglio 1975 in materia di adempimento delle norme igienico-sanitarie comunitarie il Ministero della sanità, ovvero, per delega, la regione interessata, assistono gli esperti veterinari della CEE nel corso dei controlli tecnici sui macelli e sui laboratori di sezionamento di carni fresche di volatili da cortile di cui al presente decreto.

Art. 24.

Il procedimento di refrigerazione per immersione in acqua di carni fresche di volatili da cortile destinate agli scambi intra-comunitari e al commercio nell'ambito del territorio nazionale è consentito solo per le carcasse che siano immediatamente congelate o surgelate e semprecché venga effettuato con le modalità e alle condizioni stabilite ai punti 28-*bis* e 28-*ter* dell'allegato del capitolo V dell'allegato 1.

Art. 25.

L'importazione di carni fresche di volatili da cortile da Paesi non appartenenti alla Comunità economica europea è consentita solo quando sia stato constatato che il Paese di origine è in grado di fornire tutte le garanzie sanitarie atte ad assicurare le idonee condizioni igieniche delle carni e ad evitare la diffusione di malattie trasmissibili dei volatili con l'introduzione di dette carni: nel giudizio di tali garanzie il Ministero della sanità si ispirerà al principio di non applicare nei confronti dei Paesi terzi disposizioni più favorevoli di quelle previste dal presente decreto.

Il Ministro della sanità stabilisce con proprio decreto l'elenco dei Paesi di origine, dai quali è consentita l'importazione delle suddette carni.

Il Ministro della sanità propone alla commissione CEE i nominativi degli esperti veterinari che dovranno essere incaricati di procedere alla verifica sull'osservanza delle disposizioni di cui alla direttiva n. 75/431 negli stabilimenti autorizzati di altri Stati membri.

Le spese relative a tali controlli sono a carico della Comunità economica europea, a nome della quale i controlli stessi sono effettuati.

Art. 26.

Sono abrogate in quanto incompatibili con il presente decreto le norme di cui al decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967.

Art. 27.

Salvo che il fatto costituisca reato, i contravventori alle disposizioni del presente decreto e ad ogni altra disposizione sanitaria vigente in materia di importazione, esportazione e transito di carni di volatili da cortile sono assoggettati al pagamento di una somma da lire 200 mila a lire 5 milioni.

Art. 28.

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 8 giugno 1982

PERTINI

SPADOLINI — ABIS — COLOMBO — ANDREATTA — ALTISSIMO — DARIDA — BARTOLOMEI — CAPRIA

Visto, *il Guardasigilli*: DARIDA
Registrato alla Corte dei conti, addì 27 luglio 1982
Atti di Governo, registro n. 41, foglio n. 12

ALLEGATO 1

CAPITOLO I

CONDIZIONI D'IGIENE RELATIVE AI MACELLI

1 I macelli devono comprendere almeno:

a) un locale o un luogo coperto, sufficientemente vasto e che si possa facilmente pulire e disinfettare, per l'ispezione *ante mortem* dei volatili da cortile;

b) un locale o un luogo coperto speciale che si possa facilmente pulire e disinfettare, riservato ai volatili da cortile malati e sospetti;

c) un impianto per la macellazione abbastanza ampio da consentire in appositi reparti le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, di spiumatura, eventualmente abbinata alla scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra l'impianto per la macellazione e il locale o luogo di cui alla lettera *a*) diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile destinati ad essere macellati deve essere provvista di porta a chiusura automatica;

d) un locale per l'eviscerazione e il condizionamento, di dimensioni tali che le operazioni di eviscerazione siano effettuate in un luogo sufficientemente distante dagli altri luoghi di lavoro o separato da questi ultimi da un tramezzo in modo da impedirne l'insudiciamento. Ogni comunicazione tra il locale di eviscerazione e di condizionamento e quello adibito alla macellazione, diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio degli animali macellati, deve essere munita di una porta a chiusura automatica;

e) in caso di bisogno, un locale di spedizione;

f) uno o più impianti frigoriferi sufficientemente vasti;

g) un locale o un dispositivo per il recupero delle piume, purché queste non siano trattate come cascami;

h) locali speciali che si possano chiudere a chiave, rispettivamente riservati al deposito delle carni trattenute in osservazione e al deposito delle carni insalubri e dichiarate improprie al consumo umano nonché dei cascami, a meno che dette carni e detti cascami non siano quotidianamente evacuati dal macello;

i) un locale speciale riservato al trattamento tecnico o alla distruzione delle carni dichiarate improprie al consumo umano secondo il n. 32 e di quelle che, secondo il n. 33, sono escluse dal consumo umano, nonché dei residui e dei sottoprodotti della macellazione per uso industriale, quando tale trattamento o tale distruzione sono effettuati nell'impianto stesso;

j) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una volta sola. In prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi. A decorrere dal 15 febbraio 1980 detti lavabi dovranno essere provvisti di rubinetti che non possano essere azionati a mano;

k) un apposito reparto per il deposito del letame, se questo non viene evacuato immediatamente in modo igienico;

l) un reparto e dispositivi sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle gabbie e dei veicoli,

m) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso esclusivo del personale del servizio veterinario;

n) nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono poter essere azionati a mano; tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a +82°C;

o) attrezzature che consentano di effettuare in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritte dalla presente direttiva;

p) una chiusura sufficiente del macello;

q) fatte salve le disposizioni delle lettere *a*), *b*), *c*) e *d*), una separazione sufficiente tra il reparto pulito e quello sudicio;

r) nei locali di cui alle lettere da *a*) a *j*):

— pavimento in materiali impermeabili, facili da pulire e disinfettare ed imputrescibili, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione della acqua;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

s) un'aerazione sufficiente e, se necessario, una buona evacuazione dei vapori;

t) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori nei locali riservati ai volatili da cortile vivi o macellati;

u) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, per la produzione di vapore, la lotta antincendio, il raffreddamento delle macchine frigorifere nonché per l'evacuazione idraulica delle piume, a condizione che siano prese disposizioni adeguate per evitare ogni contaminazione, può essere autorizzato, a titolo eccezionale, l'impianto di adduzione di acqua non potabile, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi

Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente differenziate da quelle dell'acqua potabile e non devono attraversare i locali in cui si trovano le carni.

Tuttavia, fino al 15 febbraio 1980 può essere autorizzato, a titolo eccezionale, nei macelli in esercizio anteriormente al 15 febbraio 1975, il passaggio di condutture d'acqua non potabile attraverso i locali in cui si trovano le carni, a condizione che nelle parti che attraversano detti locali le condutture siano prive di rubinetti o prese d'acqua;

v) un impianto per la fornitura sotto pressione di una quantità sufficiente di acqua potabile calda;

w) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

x) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.;

y) utensili e materiale da lavoro, nonché materiale che entra in contatto con il pollame durante la conservazione, in materia inalterabile, facile da pulire e da disinfettare; in particolare è vietato l'uso del legno;

z) recipienti speciali, stagni, inalterabili e inviolabili dai non autorizzati per la raccolta delle carni dichiarate improprie al consumo umano ai sensi del n 32

Capitolo II

REQUISITI D'IGIENE PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

2 I laboratori di sezionamento devono avere almeno

a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni;

b) un locale per le operazioni di sezionamento e di disossamento e per le operazioni di condizionamento di cui al n. 48;

c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al n 47 e alla spedizione delle carni;

d) un locale apposito, che si possa chiudere a chiave, esclusivamente a disposizione del servizio veterinario;

e) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta. In prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi. A decorrere dal 15 febbraio 1980 detti lavabi dovranno essere provvisti di rubinetti che non possano essere azionati a mano;

f) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali intalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

g) nei locali di cui alla lettera *a)*

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione della acqua;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

h) nei locali di cui alla lettera *b)*

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dall'aria aperta;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino al l'altezza del deposito e almeno fino a 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

i) nei locali di cui alla lettera *a)*, un sistema di raffreddamento che consenta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna inferiore o pari a +4°C;

j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel locale di sezionamento;

k) dispositivi che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritte dalla presente direttiva;

l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata dei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, un'illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;

n) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente: tuttavia, per la produzione di vapore e per la lotta antincendio nonché per il raffreddamento delle macchine frigorifere è autorizzato, a titolo eccezionale, l'impianto di adduzione di acqua non potabile purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi.

Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente differenziate da quelle dell'acqua potabile e non devono attraversare i locali adibiti alla lavorazione e al deposito delle carni.

Tuttavia fino al 15 febbraio 1980 può essere autorizzato, a titolo eccezionale, nei laboratori di sezionamento in esercizio anteriormente al 15 febbraio 1975, il passaggio di condutture di acqua non potabile attraverso i locali in cui si trovano le carni, a condizione che nelle parti che attraversano detti locali le condutture siano prive di rubinetti o prese d'acqua;

o) un impianto per la fornitura di acqua potabile calda sotto pressione in quantità sufficiente;

p) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; tali dispositivi devono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro I rubinetti non devono poter essere azionati a mano. Tali impianti devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore ad 82°C;

r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per la manutenzione delle carni e per il deposito dei recipienti per queste utilizzati, in modo da impedire che le carni e i recipienti vengano a contatto diretto con il suolo;

s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc;

t) attrezzi e utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; in particolare è vietato l'uso del legno.

CAPITOLO III

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEGLI STABILIMENTI

3 Il personale, i locali, le attrezzature e gli utensili devono essere nel più perfetto stato di pulizia possibile:

a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro e copricapo facilmente lavabili, puliti e di colore bianco Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, *poi disinfettarle;* è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

b) nessun animale può essere ammesso negli stabilimenti Per quanto concerne i macelli, questo divieto non si applica agli animali da tiro, ai volatili destinati al macello, ai conigli o ai *volatili diversi da quelli nominati all'art* 1, paragrafo 1, destinati ad essere macellati immediatamente, purché non siano trattenuti, macellati, preparati o depositati contemporaneamente ai volatili da cortile e negli stessi locali.

Tuttavia, negli Stati membri che prescrivono che gli uccelli siano macellati conformemente alle disposizioni della presente direttiva, le carni fresche ricavate da detti uccelli possono essere depositate nello stesso locale delle carni fresche ricavate dagli animali domestici appartenenti alle specie di cui all'art. 1, *paragrafo* 1.

Deve essere assicurata la distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di ogni altro parassita;

c) i locali di cui al n. 1, lettere *a*), *b*), *c*) e *d*), e al n. 2, lettere *b*) e *c*), devono essere puliti e disinfettati secondo le esigenze e comunque al termine delle operazioni della giornata;

d) le gabbie per la consegna dei volatili devono essere costruite con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare. Ogni volta che vengono vuotate, le gabbie devono essere pulite e disinfettate;

e) le attrezzature e gli utensili utilizzati per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e, prima di essere riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati o inquinati, in particolare da germi patogeni;

f) i recipienti destinati a contenere carne di pollame insalubre ed impropria al consumo umano nonché le frattaglie devono essere vuotati dopo utilizzazione e puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati vuotati.

4 I locali, gli utensili, il materiale da lavoro e le attrezzature utilizzate per la macellazione, la *lavorazione delle carni* e il loro deposito devono essere utilizzati esclusivamente per tali scopi.

5 Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo

6 Le piume devono essere via via evacuate all'atto della spiumatura

7 L'uso di detersivi, disinfettanti o antiparassitari dev'essere tale da non pregiudicare la *salubrità delle carni.*

8 L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi.
Tuttavia, fatte salve le condizioni di cui al n 1, lettera *u*), e al n 2, lettera *n*), è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio, per il raffreddamento delle macchine frigorifere e per l'evacuazione delle piume.

9 E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito della carne

10 Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni. Le schegge d'ossi e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano *nei recipienti di cui* al n 2, *lettera f*).

11 I lavori di macellazione e la manipolazione delle carni devono essere vietati alle persone che possono contaminare le carni, in particolare alle persone:

a) affette o sospette di essere affette da tifo addominale, paratifo A o B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, ovvero portatrici di germi di tali malattie;

b) affette o sospette di essere affette da forme tubercolari contagiose;

c) affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

d) che esercitano contemporaneamente un'attività in conseguenza della quale le carni potrebbero essere inquinate da germi;

e) che portano medicazioni alle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggono una ferita non purulenta.

12 Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogniqualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esso deve essere tenuto a disposizione di quest'ultimo.

CAPITOLO IV

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

13 I volatili da cortile destinati alla macellazione devono essere sottoposti all'ispezione *ante mortem* entro 24 ore dal loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione qualora siano trascorse più di 24 ore dall'effettuazione dell'ispezione *ante mortem.*

14 L'ispezione *ante mortem* può essere limitata alla ricerca di danni causati dal trasporto, purché i volatili da cortile siano stati esaminati nell'azienda di origine durante le ultime 24 ore e siano stati giudicati sani Deve esserne inoltre dimostrata l'identità all'atto dell'arrivo al macello.
Nella misura in cui l'esame *ante mortem* nell'azienda di origine e al macello non sia stato effettuato dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario, contenente le indicazioni di cui all'allegato III.

15 L'ispezione *ante mortem* deve essere effettuata in condizioni di illuminazione adeguate.

16 La visita deve permettere di accertare

a) se i volatili da cortile sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali o se presentano sintomi o uno stato generale che possano far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

b) se presentano sintomi di una malattia o di una alterazione dello stato generale che possano rendere le carni improprie al consumo umano.

17 Sono dichiarati impropri al consumo umano i volatili da cortile affetti da peste aviaria classica, dalla malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi, da colera o da ornitosi

18 Non possono essere macellati ai fini del consumo umano allo stato di carni fresche gli animali per i quali è stato accertato:

— data la presenza di volatili da cortile malati nel macello;

— in seguito ad informazioni sanitarie concernenti al loro provenienza;

che sono stati oggetto di contatto con volatili affetti da peste aviaria franca, da malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi, da colera o ornitosi, di modo che la malattia potrebbe essere stata loro trasmessa.

19 I volatili da cortile di cui ai numeri 16, 17 e 18 devono essere macellati separatamente e per ultimi

Capitolo V

IGIENE DELLA MACELLAZIONE

20 I volatili da cortile introdotti nei locali adibiti alla macellazione devono essere immediatamente macellati dopo essere stati storditi

Tuttavia lo stordimento può non essere praticato quando è vietato da un rito religioso.

21 Il dissanguamento deve essere completo e praticato in modo che il sangue non possa imbrattare altro che il locale adibito alla macellazione.

22 La spiumatura deve essere immediata e completa

23 L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente. La carcassa deve essere aperta in modo tale che le cavità e tutti i visceri possano essere ispezionati.

A tal fine, il fegato, la milza e il tubo digerente devono essere tolti dalla carcassa in modo che questa non venga insudiciata e che le connessioni naturali di tali visceri siano mantenute fino al momento dell'ispezione.

24 Dopo l'ispezione, i visceri tolti devono essere immediatamente separati dalla carcassa e le parti improprie al consumo umano devono essere immediatamente asportate.

Ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere subito asportati, possibilmente al completo, in condizioni d'igiene soddisfacenti.

25 Sono vietate: l'insufflazione delle carni di volatili da cortile e l'utilizzazione di panni per la loro pulizia, nonché riempimento delle carcasse, salvo mediante una partita di frattaglie commestibili corrispondente ad uno dei volatili da cortile macellati nel macello.

26 E' vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni. Il veterinario ufficiale può imporre qualsiasi altra manipolazione resa necessaria dall'ispezione.

27 Le carni trattenute in osservazione e quelle dichiarate improprie al consumo umano secondo il n 32 o escluse dal consumo umano secondo il n 33, le piume e i residui, devono essere trasportati il più presto possibile nei locali, dispositivi o recipienti previsti al n. 1, lettere *g*), *h*) ed *i*), e devono essere manipolati in modo da limitare il più possibile la contaminazione.

28 Al termine dell'ispezione e dopo asportazione dei visceri, le carni fresche di volatili da cortile devono essere immediatamente pulite e refrigerate conformemente alle norme di igiene.

28 *bis*. Le carcasse destinate ad essere sottoposte ad un procedimento di raffreddamento per immersione secondo il processo definito al punto 28 *ter* devono — subito dopo l'eviscerazione — subire un lavaggio a fondo mediante aspersione e un'immersione immediata. L'aspersione deve essere effettuata da un impianto che assicuri un lavaggio efficace delle superfici interne ed esterne delle carcasse. Per le carcasse il cui peso:

— non supera 2,5 kg, la quantità di acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 1,5 litri per carcassa;

— è compreso tra 2,5 e 5 kg, la quantità di acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 2,5 litri per carcassa;

— è uguale o supera 5 kg, la quantità di acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 3,5 litri per carcassa.

28 *ter*. Il procedimento di raffreddamento per immersione deve soddisfare ai seguenti requisiti:

a) le carcasse passano attraverso uno o più serbatoi d'acqua, o di ghiaccio ed acqua, il cui contenuto è costantemente rinnovato
E' ammesso a questo riguardo solo il sistema nel quale le carcasse sono costantemente spinte da mezzi meccanici attraverso un fiotto d'acqua, facendole avanzare contro corrente;

b) la temperatura dell'acqua del serbatoio, o dei serbatoi, misurata al punto d'entrata e di uscita delle carcasse, non deve superare rispettivamente + 16°C e + 4°C;

c) deve essere realizzato in modo che la temperatura prevista al capitolo XII sia rispettata entro i termini più brevi;

d) l'erogazione minima d'acqua per l'intero procedimento di raffreddamento di cui al punto *a*) deve essere di:

— 2,5 litri per carcassa uguale o inferiore a 2,5 kg;

— 4 litri per carcassa di peso compreso tra 2,5 e 5 kg;

— 6 litri per carcassa uguale o superiore a 5 kg

Quando esistono più serbatoi, l'afflusso d'acqua fresca e lo scarico dell'acqua utilizzata in ciascun serbatoio devono essere regolati in modo che vadano decrescendo nel senso del movimento delle carcasse; l'acqua fresca deve essere suddivisa tra i serbatoi in modo che il flusso d'acqua attraverso l'ultimo serbatoio non sia inferiore a:

— 1 litro per carcassa, per le carcasse il cui peso è uguale o inferiore a 2,5 kg;

— 1,5 litri per carcassa, per le carcasse il cui peso è compreso tra 2,5 e 5 kg;

— 2 litri per carcassa, per le carcasse il cui peso è uguale o superiore a 5 kg.

L'acqua utilizzata per il primo riempimento dei serbatoi non deve essere conteggiata nel calcolo di tali quantità;

e) le carcasse non devono restare ferme nella prima parte dell'apparecchio, o nel primo serbatoio, per più di mezz'ora né rimanere nel resto dell'apparecchio, o nell'altro o altri serbatoi più del tempo strettamente necessario.
Occorre prendere tutte le disposizioni necessarie affinché sia rispettata la durata del passaggio prevista al primo comma, soprattutto in caso di interruzione del lavoro.
Dopo ogni interruzione, il veterinario ufficiale deve accertarsi, prima che l'impianto sia rimesso in funzione, che le carcasse soddisfino sempre ai requisiti della direttiva e si prestino all'alimentazione dell'uomo, ovvero, in caso contrario, sorvegliare che le carcasse siano trasportate non appena possibile nei locali previsti al n. 1, sub *h)* e *i)*;

f) ogni apparecchio deve essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario, alla fine del lavoro, e comunque almeno una volta al giorno;

g) deve essere munito di appositi apparecchi di controllo, tarati, che consentano di controllare in modo adeguato e permanente la misurazione e la registrazione:
- del consumo di acqua durante l'aspersione precedente l'immersione;
- della temperatura dell'acqua del serbatoio, o dei serbatoi, nei punti di entrata e uscita delle carcasse;
- del consumo d'acqua durante l'immersione;
- del numero delle carcasse di ogni categoria di peso menzionata al paragrafo *d)* e al punto 28 *bis*;

h) i risultati dei vari controlli effettuati a cura del produttore devono essere conservati per essere presentati a ogni richiesta del veterinario ufficiale;

i) il regolare funzionamento dell'impianto di raffreddamento e la sua influenza sul livello delle condizioni igieniche sono valutati - fino alla adozione di norme microbiologiche comunitarie, conformemente all'art. 14-*bis* in base a metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri, confrontando la contaminazione delle carcasse da germi totali ed enterobatteriacee prima e dopo l'immersione Questo confronto deve essere fatto alla prima entrata in funzione dell'impianto e in seguito periodicamente e, comunque, ogniqualvolta l'impianto abbia subito trasformazioni. Il funzionamento dei diversi apparecchi deve essere regolato in modo da garantire risultati soddisfacenti dal punto di vista igienico.

Capitolo VI

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

29 Tutte le parti dell'animale devono essere sottoposte all'ispezione immediatamente dopo la macellazione

30 L'ispezione *post mortem* deve essere effettuata in adeguate condizioni di illuminazione.

31 L'ispezione *post mortem* deve comprendere
a) l'esame visivo dell'animale macellato;
b) se necessario, la palpazione e l'incisione dell'animale macellato;
c) la ricerca di alterazioni della consistenza del colore dell'odore ed eventualmente del sapore;
d) se del caso, analisi di laboratorio

Capitolo VII

DECISIONE DEL VETERINARIO UFFICIALE ALL'ATTO DELLA VISITA POST MORTEM

32 1 E' dichiarato totalmente inadatto al consumo umano il volatile da cortile la cui ispezione *post mortem* rivela uno dei seguenti casi:
- morte risultante da una causa diversa dalla macellazione;
- insudiciamento generalizzato;
- importanti lesioni ed ecchimosi;
- odore, colore, sapore anormali;
- putrefazione;
- anomalia di consistenza;
- cachessia;
- ascite;
- ittero;
- malattie infettive;
- aspergillosi;
- toxoplasmosi;
- parassitismo diffuso sottocutaneo o muscolare;
- tumori maligni localizzati o diffusi;
- leucosi;
- intossicazione

32.2 Sono dichiarate inadatte al consumo umano le parti dell'animale macellato che presentano lesioni o contaminazioni localizzate che non pregiudicano la salubrità della restante carne.

33 Non sono ammessi per il consumo umano la testa separata dalla carcassa, ad eccezione della lingua, e i visceri qui di seguito elencati: trachea, polmoni separati dalla carcassa conformemente alle disposizioni del n. 24, esofago, gozzo, intestino, vescica biliare.

Capitolo VIII

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

34 Il sezionamento della carcassa in parti di carcassa o il disossamento è effettuato soltanto nei laboratori di sezionamento.

35 Il responsabile dello stabilimento o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie; in particolare, deve essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento.

36 Le carni che non rispondono alle condizioni dell'articolo 3, paragrafo 1, B, lettera *b*), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di essere depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro per garantire la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui sopra

37 Le carni fresche destinate al sezionamento devono essere depositate, subito dopo l'introduzione nel laboratorio di sezionamento e fino al momento della loro utilizzazione, nel locale di cui al numero 2, lettera *a*); tale locale deve assicurare costantemente il mantenimento delle carni ad una temperatura interna inferiore o pari a + 4°C
Tuttavia, in deroga al numero 28, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento.
In tal caso il locale di macellazione e il locale di sezionamento devono essere situati in uno stesso gruppo di edifici ed essere sufficientemente vicini, in quanto le carni da sezionare devono essere trasferite senza rottura di carico da un locale all'altro mediante l'estensione della rete di guidovie meccaniche del locale adibito alla macellazione, e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Appena effettuati il sezionamento e l'imballaggio previsto, le carni devono essere trasportate nei locali frigoriferi di cui al numero 2, lettera *a*).

38 Le carni devono essere introdotte nei locali di cui al numero 2, lettera *b*), secondo le necessità. Appena effettuati il sezionamento e l'imballaggio previsto, esse devono essere trasportate nel locale frigorifero di cui al numero 2, lettera *a*).

39 Salvo il caso di sezionamento a caldo, il sezionamento può essere effettuato soltanto se la carne ha raggiunto una temperatura inferiore o pari a + 4°C.

40 E' vietato l'uso di panni per la ripulitura delle carni fresche

CAPITOLO IX

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI SEZIONATE

41 I laboratori di sezionamento sono sottoposti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale.

42 Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

a) controllo del registro d'entrata delle carni fresche e d'uscita delle carni sezionate;

b) ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nel laboratorio di sezionamento;

c) controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale;

d) esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio aventi per fine di rivelare, per esempio, la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami sono riportati in un registro;

e) qualsiasi altro controllo ritenuto utile per l'osservanza delle disposizioni della direttiva.

CAPITOLO X

BOLLATURA SANITARIA

43 La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale che detiene e custodisce a tal fine:

a) gli strumenti per bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette e gli involucri, purché su di essi sia già stato apposto uno dei bolli previsti al n. 44, nonché i bolli a placca menzionati al n 44. Le etichette, gli involucri e i bolli a placca vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione e in quantità corrispondente alle necessità.

44 1 La bollatura sanitaria deve contenere

a) — nella parte superiore, le prime due lettere, in caratteri latini maiuscoli, del nome del paese speditore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello o, eventualmente, del laboratorio di sezionamento;

— nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF o EEC;

i caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,2 cm sia per le lettere che per le cifre;

b) uno spazio ovale di 6,5 cm per 4,5 cm in cui figurino le indicazioni di cui alla lettera *a*), restando inteso che le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1,1 cm.

44 2 Il materiale per la stampigliatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene: su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1.

44.3 *a*) La bollatura sanitaria di cui al paragrafo 1, lettera *a*), deve essere eseguita:

— sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi delle carcasse imballate individualmente;

— apponendo sulle carcasse non imballate individualmente un bollo a placca

Il Ministro della sanità, con proprio decreto, può autorizzare altri tipi di bollatura in conformità a quanto disposto al secondo trattino, lettera *a*) del paragrafo n 44.3 dell'allegato 1, cap. X della direttiva 75/431/CEE del 10 luglio 1975.

— sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse o di frattaglie condizionate in piccole quantità

b) La bollatura sanitaria di cui al paragrafo 1, lettera *b*), deve essere eseguita sugli imballaggi globali contenenti carcasse, parti di carcasse o frattaglie bollate conformemente alla lettera *a*).

44 4 Qualora la bollatura sanitaria sia eseguita su un involucro o un imballaggio, conformemente al paragrafo 3,

— tale bollatura deve essere apposta in modo tale che venga distrutta al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio o,

— l'involucro o l'imballaggio deve essere sigillato in modo tale da rendere impossibile il reimpiego, una volta aperto.

44.5 La bollatura sanitaria individuale delle carcasse di cui al paragrafo 44.3 *a)* del capitolo X dell'allegato non è necessaria nel caso in cui le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo VII n. 342 dell'allegato I siano spedite per essere sezionate, da un macello riconosciuto ad un laboratorio di sezionamento riconosciuto, a condizione che:

a) ogni grande imballaggio contenente carni fresche di volatili da cortile rechi, sulla superfice esterna, il bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo X, paragrafo 44.1, lettera *b)*, e paragrafo 44.4;

b) lo stabilimento speditore tenga un apposito registro da cui risultino la qualità, la natura e la destinazione delle partite spedite;

c) il laboratorio di sezionamento destinatario tenga un apposito registro di cui risultino la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute;

d) il bollo sanitario dei grandi imballaggi, in questione venga distrutto soltanto alla loro apertura, sotto la supervisione di un veterinario ufficiale;

e) sulla superficie esterna del grande imballaggio siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista, della partita in causa (sezionamento).

Capitolo XI

CERTIFICATO SANITARIO

45 L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni fresche di volatili da cortile durante il loro trasporto verso il Paese destinatario deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione. Il certificato sanitario deve corrispondere, nella presentazione e nel contenuto, al modello riprodotto nell'allegato IV, deve essere redatto almeno nella lingua del Paese destinatario e deve recare le informazioni previste nel modello summenzionato

Capitolo XII

DEPOSITO

46 Le carni fresche di volatili da cortile, dopo la refrigerazione di cui al n. 28, devono essere mantenute a una temperatura che non può superare in alcun momento +4°C.

Capitolo XIII

IMBALLAGGIO

47 *a)* Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare essere:

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

— tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

— sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

b) Gli imballaggi non possono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, facilmente lavabili, e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati.

48 Quando le carni fresche di volatili da cortile sono confezionate in un involucro (ad esempio: fogli di plastica) a contatto diretto con esse, quest'operazione deve essere effettuata in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolori, e rispondere inoltre alle condizioni di cui al n. 47, lettera *a)*; non possono essere riutilizzati per imballare carni.

Le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso

Capitolo XIV

TRASPORTO

49 Le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli o mezzi concepiti e attrezzati in modo che la temperatura prevista al capitolo XII sia assicurata per tutta la durata del trasporto.

50 I mezzi di trasporto delle carni fresche di volatili non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi o di prodotti suscettibili di alterare o contaminare le carni a meno che, dopo lo scarico dei prodotti summenzionati, siano stati sottoposti a pulitura, disinfezione ed eventualmente deodorizzazione efficaci.

51 Le carni fresche di volatili da cortile non possono essere trasportate contemporaneamente a materie che possano alterarle o comunicare loro un qualsiasi odore durante il trasporto, a meno che siano prese le precauzioni necessarie per evitare questa eventualità.

52 Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato pulito e disinfettato

53 Il veterinario ufficiale deve assicurarsi, prima della spedizione, che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico siano conformi ai requisiti igienici definiti nel presente capitolo

Allegato 2

CONDIZIONI RICHIESTE PER GLI AUSILIARI

1 Possono essere ammessi come ausiliari soltanto coloro che

a) dimostrano, con un attestato rilasciato da un'autorità competente in materia, di essere di specchiata condotta civile e morale.

Quando non è rilasciato in uno Stato membro tale attestato potrà essere sostituito da una dichiarazione sotto giuramento o da una dichiarazione solenne fatta dalla persona interessata davanti ad una autorità giudiziaria o amministrativa, a un notaio o a un ente professionale qualificato del medesimo Stato membro;

b) dispongono di un'istruzione di base sufficiente;

c) sono fisicamente idonei all'esercizio di una siffatta funzione;

d) comprovano, mediante una prova di capacità, di possedere sufficienti conoscenze tecniche

2. Fatte salve le disposizioni dell'allegato I, capitolo III, numeri 11 e 12, non possono essere assunti come ausiliari coloro che nel contempo:

a) esercitano un'attività che potrebbe comportare un rischio di infezione delle carni fresche di volatili;

b) esercitano il mestiere di macellaio, gestiscono un macello per pollame o vi lavorano a qualsiasi altro titolo, esercitano il commercio di pollame o di alimenti ad esso destinati o la consulenza in materia di alimentazione del pollame ovvero praticano l'avicoltura a fini professionali o sono occupati in aziende agricole e hanno con tali persone una relazione di parentela o di stretto interesse tale da poter compromettere l'imparzialità del loro giudizio.

3 La prova di capacità di cui al numero 1, lettera *d*), viene organizzata dall'autorità centrale competente dello Stato membro o da altra autorità da questa designata. Sono ammessi a questa prova soltanto i candidati che dimostrano di aver compiuto un periodo di tirocinio della durata di tre mesi sotto la direzione di un veterinario ufficiale.

4 L'esame di cui al numero 3 si articola in una parte teorica e in una parte pratica e verte sulle materie seguenti:

a) parte teorica

— nozioni fondamentali di anatomia e fisiologia del pollame;

— nozioni fondamentali di patologia del pollame;

— nozioni fondamentali di anatomopatologia del pollame;

— nozioni fondamentali di igiene, in particolare di igiene aziendale;

— metodi e procedimenti di macellazione del pollame, della sua preparazione, del condizionamento e del trasporto;

— conoscenza delle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative necessarie per l'esercizio delle loro funzioni;

b) parte pratica:

— esame e valutazione del pollame destinato alla macellazione;

— esame e valutazione del pollame macellato;

— determinazione della specie animale a seguito di un esame delle parti ti piche di un animale;

— determinazione e relativo commento di più parti di volatili da cortile macellati che manifestano alterazioni;

— prassi corrente dell'ispezione *post mortem* a catena

ALLEGATO 3

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

per i volatili da cortile trasportati dall'azienda al macello

Servizio competente . . . .

I Identificazione degli animali

Specie animale . . . . .

Numero di animali . . .

Marchio di identificazione . . . . . .

II Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza . . .

III Destinazione degli animali

Tali animali sono trasportati verso il seguente macello: . . . . . .

mediante i seguenti mezzi di trasporto: . . .

IV Attestato

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che gli animali di cui sopra sono stati oggetto di una ispezione *ante mortem* nell'azienda summenzionata il . alle ore . . e sono stati riconosciuti sani.

Fatto a , il . .

. . . .
Firma del veterinario ufficiale

ALLEGATO 4

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni fresche di volatili da cortile (1) destinate ad uno Stato membro della CEE

Paese speditore . N (2) . . . .

Ministero . . . .

Servizio competente . . . .

Rif (2) . . . .

I Identificazione delle carni

Carni di . . . .
(specie animale)

Natura dei pezzi . . . .

Natura dell'imballaggio . . . .

Numero degli imballaggi . . . .

Peso netto . . . .

II Provenienza delle carni

Indirizzo (i) e numero (i) di riconoscimento veterinario del (dei) macello (i) (4)

Indirizzo (i) e numero (i) di riconoscimento veterinario del (dei) laboratorio (i) di sezionamento riconosciuto (i) (4) . . . .

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da . . . .
(luogo di spedizione)

a . . . .
(Paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (3) . . . .

Nome e indirizzo dello speditore . . . .

Nome e indirizzo del destinatario . . . .

IV Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica

a) — che le carni di volatili da cortile di cui sopra (4)

— che gli imballaggi delle carni di cui sopra (4)

recano un marchio comprovante

— che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti (4)

— che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto (4);

b) che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alle norme di attuazione delle direttive comunitarie relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile;

c) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella suddetta direttiva

Fatto a . . . , il . . . .

(. . . . .)
(firma del veterinario ufficiale)

---

(1) Carni fresche di volatili da cortile: le carni fresche provenienti dalle seguenti specie galline, tacchine, faraone, anatre e oche allo stato domestico, che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate col freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

(4) Cancellare la menzione inutile

ERRATA-CORRIGE

(Decreto del Presidente della Repubblica 10 maggio 1982, n. 485)

La data indicata nel titolo del decreto del Presidente della Repubblica n. 485 dell'anno 1982 concernente attuazione della direttiva (CEE) n. 78/611 relativa al contenuto di piombo nella benzina per i motori ad accensione comandata destinati alla propulsione degli autoveicoli, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 208 del 30 luglio 1982, non è « 10 *marzo* 1982 », bensì « 10 *maggio* 1982 ».

RELAZIONE e DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 22 luglio 1982.

Scioglimento del consiglio comunale di Nave.

Al presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Nave (Brescia) si è dimostrato incapace di provvedere, nei termini prescritti dalle norme vigenti, al fondamentale adempimento dell'approvazione del bilancio di previsione del 1982.

Il consiglio comunale, infatti, non riusciva, nella seduta del 16 aprile 1982, ad approvare il predetto documento contabile.

Essendo, intanto, scaduto il termine entro il quale il bilancio avrebbe dovuto essere approvato, ai sensi delle vigenti norme la sezione di Brescia del comitato regionale, di controllo, con provvedimento n. 22851 in data 15 aprile 1982, comunicato a tutti i consiglieri, invitava il comune a convocare quel Civico Consesso per provvedere al suddetto adempimento al fine di evitare i provvedimenti di rigore previsti dall'art. 4 della legge 22 dicembre 1969, n. 964.

La riunione del 30 aprile 1982 risultava ancora una volta infruttuosa e, conseguentemente, la sezione di controllo di Brescia, con provvedimento n. 1737 del 25 aprile 1982, nominava un commissario *ad acta* che, con atto n. 64 del 26 maggio 1982, deliberava l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 1982.

Il prefetto di Brescia, ritenendo essersi verificata l'ipotesi prevista dal quinto comma del citato art. 4 della legge del 1969, n. 969, ha proposto lo scioglimento del predetto consiglio comunale, del quale ha, intanto, disposto la sospensione ai sensi dell'art. 105 regio decreto 30 novembre 1923, n. 2839.

Si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento atteso che il predetto consiglio comunale non è riuscito a provvedere all'approvazione del bilancio di previsione 1982, anche dopo la scadenza dei termini entro i quali era tenuto a provvedervi tanto da rendere necessario l'intervento sostitutivo da parte dell'organo regionale di controllo.

Mi onoro, pertanto, di sottoporre alla firma della S. V. Ill.ma l'unito schema di decreto col quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Nave (Brescia) e alla nomina di un commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dott. Guido Coco.

Roma, addì 20 luglio 1982

Il Ministro dell'interno: ROGNONI

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che il consiglio comunale di Nave (Brescia) non è riuscito a provvedere all'approvazione del bilancio di previsione 1982 negligendo così un preciso adempimento prescritto dalla legge, di carattere essenziale ai fini del funzionamento dell'amministrazione;

Ritenuto, pertanto, che ricorrano gli estremi per far luogo allo scioglimento della suddetta rappresentanza;

Visti gli articoli 4 della legge 22 dicembre 1969, n. 964/323 del testo unico della legge comunale e provinciale approvato con regio decreto 4 febbraio 1915, n. 148 e 106 del regio decreto 30 dicembre 1923, n. 2839;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Nave (Brescia) è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Guido Coco è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari, a norma di legge.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio stesso.

Il Ministro proponente è incaricato dell'esecuzione del presente decreto.

Dato a Roma, addì 22 luglio 1982

PERTINI

ROGNONI

(3809)

DECRETI MINISTERIALI

MINISTERO DELLE FINANZE

DECRETO 19 luglio 1982.

Autorizzazione per la Società autostrada Torino-Alessandria-Piacenza S.p.a., in Torino, a procedere all'ammortamento finanziario a quote differenziate.

IL MINISTRO DELLE FINANZE

Vista l'istanza datata 7 febbraio 1979 della Società autostrada Torino-Alessandria-Piacenza S.p.a., con sede in Torino, via Piffetti n. 15, concessionaria dell'Azienda nazionale autonoma delle strade per la costruzione e l'esercizio dell'autostrada Torino-Alessandria-Piacenza, con la quale la società medesima ha chiesto di poter procedere all'ammortamento finanziario dei beni gratuitamente devolvibili alla scadenza della concessione mediante quote annue proporzionate a quelle previste dal piano della concessione stessa, compresi gli interessi passivi di prestiti a breve termine, commisurate alla scala degli introiti previsti dal medesimo piano;

Vista la convenzione del 3 giugno 1977, n. 14779, approvata con decreto del Ministro dei lavori pubblici n. 256 del 22 luglio 1977, registrato alla Corte dei conti il 17 ottobre 1977, registro n. 5, foglio n. 184, relativa alla suddetta concessione la cui durata è fissata con scadenza al 18 aprile 2005;

Considerato che ai sensi dell'art. 12 della citata convenzione 3 giugno 1977, durante il periodo d'esercizio i bilanci della società concessionaria devono essere formati in corrispondenza con lo schema del piano finanziario computandosi oltre al costo complessivo sostenuto per la realizzazione delle opere anche i relativi oneri finanziari, compresi gli interessi passivi su tutti i prestiti nonché quelli di rotazione e gli scoperti di conto corrente ancorché assunti dopo l'ultimazione dei lavori per finanziare il costo della costruzione;

Visto il piano finanziario allegato alla citata convenzione aggiuntiva e modificativa della quale forma parte integrante e sostanziale;

Vista la legge 28 aprile 1971, n. 287;

Visto l'art. 70, ultimo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 597;

Decreta:

1) La Società autostrada Torino-Alessandria-Piacenza S.p.a. è autorizzata a procedere all'ammortamento finanziario del costo delle opere di cui alla convenzione specificata in premessa, al netto degli eventuali contributi del concedente, mediante quote annuali differenziate eventualmente anche crescenti in relazione al piano economico-finanziario della concessione che è basato sulla previsione dello sviluppo crescente dei proventi correlativo a quello della utenza delle opere realizzate.

2) Le quote annue di ammortamento finanziario possono essere determinate nella misura massima corrispondente al rapporto proporzionale, previsto dal suindicato piano, fra la quota di ammortamento finanziario e l'ammontare degli introiti al netto dei costi di esercizio e di gestione.

L'autorizzazione di cui innanzi ha effetto a partire dalla quota annua di ammortamento finanziario che alla data del presente decreto risulti ancora da deliberare in sede di approvazione di bilancio e vincola la società istante anche per i periodi d'imposta successivi.

Tuttavia, qualora nel corso della concessione la medesima società intenda adottare l'ammortamento lineare, per quote costanti in luogo dell'ammortamento a quote differenziate, la variazione del sistema potrà essere autorizzata con decreto del Ministro delle finanze per la fissazione delle modalità da osservare al fine di evitare che dal mutamento derivino sottrazioni di imponibile e per la sistemazione delle partite sospese.

Roma, addì 19 luglio 1982

Il Ministro: FORMICA

(3780)

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

DECRETO 5 ottobre 1981.

Modificazioni al regolamento sugli esami di Stato di abilitazione all'esercizio professionale.

IL MINISTRO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Veduta la legge 8 dicembre 1956, n. 1378, che reca norme sull'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio delle professioni;

Veduto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Veduto il regolamento sugli esami di Stato di abilitazione all'esercizio delle professioni approvato con decreto ministeriale 9 settembre 1957 (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 271 del 2 novembre 1957) e modificato con decreti ministeriali 10 gennaio 1958, 2 marzo 1959, 3 dicembre 1962, 6 maggio 1963, 10 settembre 1966, 7 febbraio 1970, 1° febbraio 1974, 26 settembre 1976, 18 luglio 1977, 26 e 28 settembre 1978, 15 novembre 1980 e 5 marzo 1981 (pubblicati, rispettivamente nella *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 16 gennaio 1958, n. 57 del 7 marzo 1959, n. 46 del 18 febbraio 1963, n. 273 del 18 ottobre 1963, n. 142 del 9 giugno 1967, n. 191 del 30 luglio 1970, n. 179 del 10 luglio 1974, n. 8 dell'11 gennaio 1977, n. 331 del 5 dicembre 1977, n. 90 del 31 marzo 1979, n. 21 del 22 gennaio 1979, n. 35 del 5 febbraio 1981, n. 206 del 29 luglio 1981 e n. 48 del 18 febbraio 1982);

Udito il parere del Consiglio universitario nazionale;

Decreta:

Articolo unico

Il regolamento sugli esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio delle professioni, approvato con decreto ministeriale 9 settembre 1957 e modificato con decreti ministeriali 10 gennaio 1958, 2 marzo 1959, 3 dicembre 1962, 6 maggio 1963, 10 settembre 1966, 7 febbraio 1970, 1° febbraio 1974, 26 settembre 1976, 18 luglio 1977, 26 e 28 settembre 1978, 15 novembre 1980 e 5 marzo 1981 è ulteriormente modificato come segue:

Il sesto comma dell'art. 20 è sostituito dal seguente:

« Le Università curano, su moduli forniti dal Provveditorato generale dello Stato, la redazione dei diplomi, i quali muniti del bollo dell'Università e firmati per il Ministro dal rettore ovvero dal pro-rettore, su delega del rettore per i casi di suo impedimento od assenza, sono poi consegnati agli interessati ».

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed entrerà in vigore il giorno successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, addì 5 ottobre 1981

Il Ministro: BODRATO

Registrato alla Corte dei conti, addì 28 aprile 1982
Registro n. 58 Istruzione, foglio n. 194

(3834)

DISPOSIZIONI E COMUNICATI

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Provvedimenti concernenti il trattamento straordinario di integrazione salariale

Con decreto ministeriale 11 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta Ceramfata con sede e stabilimento in Ancona è prolungata al 5 ottobre 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 12 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta Ceramfata con sede e stabilimento in Ancona è prolungata al 3 gennaio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 12 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Meridalma con sede in Anagni (Frosinone) è prolungata al 21 febbraio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 12 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Cip Zoo Alimentari con sede in Brescia è prolungata al 28 febbraio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 14 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta Manifatture Terra di Lavoro di Panzera & Bove S.n.c. con stabilimento in Caserta è prolungata al 9 maggio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 14 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.n.c. Ceramica d'Arte «La Favorita», di Ercolano (Napoli) è prolungata al 25 luglio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 14 giugno 1982 in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Carnia Fabbrica Occhiali di Ovaro (Udine) è disposta la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale per il periodo dal 5 febbraio 1979 al 5 agosto 1979. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 14 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Fulgor Italia, ora S.p.a. Fulgorcavi Italia, con stabilimento in Scafati (Salerno) è prolungata al 26 settembre 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 14 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Giovanni Bandini con sede in Roma è prolungata al 5 luglio 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 15 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta Sici S.r.l. Prodotti chimici per l'industria di Piancamuno (Brescia) è prolungata al 27 ottobre 1980. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 16 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta Sici S.r.l. Prodotti chimici per l'industria di Piancamuno (Brescia) è prolungata al 27 gennaio 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 17 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta Sici S.r.l. Prodotti chimici per l'industria di Piancamuno (Brescia) è prolungata al 26 aprile 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 17 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.n.c. Archforma di Pozzuoli (Napoli) è prolungata al 27 giugno 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 17 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Liquifarm Cip Zoo con sede in Brescia e stabilimenti in Ghedi (Brescia) e Fagagna (Udine) è prolungata al 21 febbraio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 17 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Pastificio D'Alessandro di Normanno (Cosenza) è prolungata al 21 febbraio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 17 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. California Fashion International con sede in Anagni (Frosinone) è prolungata all'8 maggio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale e autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 17 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Cartiera di Rovereto e prolungata al 27 dicembre 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 18 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Cartiera di Rovereto è prolungata al 28 marzo 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 18 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Cip Zoo Avicola con sede in Brescia e stabilimenti a Brescia e Fagagna (Udine) è prolungata al 28 febbraio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 19 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalle aziende operanti nella area industriale del comune di Acerra (Napoli) per i lavori relativi alla costruzione dello stabilimento di Montefibre che hanno beneficiato del citato decreto ministeriale 26 giugno 1979 è prolungata a 39 mesi. Le aziende sono esentate dal contributo di cui all'art. 12 punto 2) della legge 20 maggio 1975, n. 164. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del rattamento di integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 21 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.r.l. L.I.N. Lavorazioni Industriali Navali di Baia (Napoli) è prolungata al 21 marzo 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 21 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla ditta F.lli Capasso di Roma è prolungata al 10 aprile 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 21 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Gewa con sede in Verbania Fondotoce e stabilimenti in Verbania (Novara) è prolungata al 24 gennaio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 21 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.p.a. Augusta - Applicazioni elettroniche in liquidazione di Caliano (Trento) è prolungata al 6 dicembre 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 21 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla F.lli Summonte con stabilimento in Ercolano (Napoli) è prolungata al 30 maggio 1982. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 21 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.r.l. Neotron con sede in Milano e stabilimento in Cusano Milanino è prolungata al 17 novembre 1980. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 22 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.r.l. Neotron con sede in Milano e stabilimento in Cusano Milanino è prolungata al 17 febbraio 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 23 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.r.l. Neotron con sede in Milano e stabilimento in Cusano Milanino è prolungata al 17 maggio 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 24 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.r.l. Neotron con sede in Milano e stabilimento in Cusano Milanino è prolungata al 17 agosto 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

Con decreto ministeriale 25 giugno 1982 la corresponsione del trattamento straordinario di integrazione salariale, disposta in favore dei lavoratori dipendenti dalla S.r.l. Neotron con sede in Milano e stabilimento in Cusano Milanino è prolungata al 15 novembre 1981. Si applicano ai lavoratori sopra indicati le agevolazioni di cui all'art. 21, quinto comma, lettere *a*) e *b*), della legge 12 agosto 1977, n. 675. L'Istituto nazionale della previdenza sociale è autorizzato a provvedere al pagamento diretto del trattamento d'integrazione salariale ai lavoratori interessati.

(3814)

Determinazione, per l'anno 1982, dei salari medi provinciali dei salariati fissi specializzati e specializzati super

Con decreto ministeriale 12 luglio 1982, le retribuzioni medie giornaliere dei lavoratori agricoli, da valere per l'anno 1982, sono determinate nelle seguenti misure specificate per ciascuna provincia:

Agrigento

Salariati fissi:
specializzati . . . . . . L. 31.494
specializzati super . . . . » 31.729

Alessandria

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.353
specializzati super . . . . » 33.575

Ancona

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.347
specializzati super . . . . » 32.586

Circoscrizione autonoma della Valle d'Aosta

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 34.027

L'Aquila

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.570

Arezzo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.948
specializzati super . . . . » 33.385

Ascoli Piceno

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.142
specializzati super . . . . » 31.369

Asti

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.047
specializzati super . . . . » 32.277

Avellino

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.662

Bari

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.366
specializzati super . . . . » 31.602

Belluno

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.239
specializzati super . . . . . » 31.832

Benevento

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.506

Bergamo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.056
specializzati super . . . . » 32.120

Bologna

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 35.146
specializzati super . . . . » 35.988

Bolzano

Salariati fissi:
specializzati . . . . . L. 32.088

Brescia

Salariati fissi:
specializzati . . . . . . L. 33.112
specializzati super . . . . . . » 33.365

Brindisi

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.782
specializzati super . . . . . » 33.021

Cagliari

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.969

Caltanissetta

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.134
specializzati super . . . . » 31.362

Campobasso

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.897

Caserta

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.359
specializzati super . . . . . . » 30.587

Catania

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.216
specializzati super . . . . » 31.509

Catanzaro

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.554

Chieti

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.176
specializzati super . . . . » 32.413

Como

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.859

Cosenza

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.099

Cremona

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.250
specializzati super . . . . . . » 33.992

Cuneo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.095

Enna

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.228
specializzati super . . . . » 31.454

Ferrara

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.669
specializzati super . . . . » 32.889

Firenze

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.455

Foggia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.169
specializzati super . . . . » 32.416

Forlì

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.256
specializzati super . . . . » 34.363

Frosinone

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.828

Genova

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.667

Gorizia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.442

Grosseto

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.171
specializzati super . . . . » 33.420

Imperia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.955

Isernia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.819

Latina

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.113

Lecce

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.620

Livorno

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.911
specializzati super . . . . » 33.159

Lucca

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.587

Macerata

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.389

Mantova

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.011
specializzati super . . . . » 33.253

Massa Carrara

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.875

Matera

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.606
specializzati super . . . . » 31.065

Messina

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.801
specializzati super . . . . » 31.029

Milano

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.369
specializzati super . . . . » 32.517

Modena

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.480
specializzati super . . . . » 31.718

Napoli

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.908

Novara

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.630
specializzati super . . . . » 31.737

Nuoro

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.972

Padova

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.664
specializzati super . . . . » 31.775

Palermo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.152

Parma

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.994
specializzati super . . . . » 33.105

Pavia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.127
specializzati super . . . . » 32.370

Perugia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.513
specializzati super . . . . » 30.632

Pesaro

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.443

Pescara

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.153
specializzati super . . . . . » 32.884

Piacenza

Salariati fissi:
specializzati . . . . . . L. 32.635
specializzati super . . . . . . » 33.058

Pisa

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.987
specializzati super . . . . » 34.139

Pistoia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 34.554

Pordenone

Salariati fissi:
specializzati . . . . . L. 32.760

Potenza

Salariati fissi:
specializzati . . . . . . L. 32.320

Ragusa

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.437
specializzati super . . . . » 30.662

Ravenna

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.200

Reggio Calabria

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.041

Reggio Emilia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.202
specializzati super . . . . . . » 33.453

Rieti

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.636
specializzati super . . . . » 31.858

Roma

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.105
specializzati super . . . . » 32.221

Rovigo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.744
specializzati super . . . . . . » 31.981

Salerno

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.689

Sassari

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.816

Savona

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.109

Siena

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.589
specializzati super . . . . » 33.803

Siracusa

Salariati fissi:
specializzati . . . . . . L. 30.598

Sondrio

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.681
specializzati super . . . . » 30.902

La Spezia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.107
specializzati super . . . . » 32.351

Taranto

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.986

Teramo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.711

Terni

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.611

Torino

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 33.344
specializzati super . . . . » 33.426

Trapani

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.453
specializzati super . . . . » 31.678

Trento

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.298

Treviso

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.890
specializzati super . . . . » 32.069

Trieste

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.635

Udine

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.593

Varese

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.137

Venezia

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.970

Vercelli

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 32.078
specializzati super . . . . » 32.163

Verona

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.070
specializzati super . . . . » 31.407

Vicenza

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.929
specializzati super . . . . » 32.172

Viterbo

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 31.658

Oristano

Salariati fissi:
specializzati . . . . L. 30.199

(3501)

MINISTERO DEL TESORO

DIREZIONE GENERALE DEL TESORO - PORTAFOGLIO DELLO STATO

N. 151

Corso dei cambi del 3 agosto 1982 presso le sottoindicate borse valori

VALUTE	Bologna	Firenze	Genova	Milano	Napoli	Palermo	Roma	Torino	Trieste	Venezia
Dollaro USA	1359,800	1359,800	1359,80	1359,800	1359,75	1359,65	1359,700	1359,800	1359,800	—
Dollaro canadese	1088,100	1088,100	1088 —	1088,100	1088,55	1088,05	1088,100	1088,100	1088,100	—
Marco germanico	560 —	560 —	560,90	560 —	560,55	560 —	560,280	560 —	560 —	—
Fiorino olandese	507,500	507,500	508,30	507,500	508 —	507,50	507,500	507,500	507,500	—
Franco belga	29,341	29,341	29,40	29,341	29,36	29,420	29,330	29,341	29,341	—
Franco francese	201,300	201,300	201,70	201,300	201,53	201,50	201,280	201,300	201,300	—
Lira sterlina	2386,55	2386,55	2388,50	2386,55	2387,20	2386,45	2386 —	2386,55	2386,55	—
Lira irlandese	1926,800	1926,800	1929 —	1926,800	1930,15	—	1927,500	1926,800	1926,800	—
Corona danese	161,240	161,240	161,65	161,240	161,30	161,55	161,290	161,240	161,240	—
Corona norvegese	207,460	207,460	207,90	207,460	207,72	208,15	207,530	207,460	207,460	—
Corona svedese	224,850	224,850	225,30	224,850	225,15	224,60	225 —	224,850	224,850	—
Franco svizzero	659,120	659,120	660,70	659,120	660,25	660 —	659,800	659,120	659,120	—
Scellino austriaco	79,622	79,622	79,75	79,622	79,61	79,730	79,620	79,622	79,622	—
Escudo portoghese	16,270	16,270	16,20	16,270	16,16	16,30	16,400	16,270	16,270	—
Peseta spagnola	12,299	12,299	12,31	12,299	12,28	12,320	12,290	12,299	12,299	—
Yen giapponese	5,289	5,289	5,2850	5,289	5,28	5,335	5,286	5,289	5,289	—
E.C.U.	1321,700	1321,700	—	1321,700	—	—	1321,700	1321,700	1321,700	—

Media dei titoli del 3 agosto 1982

Rendita 5 % 1935	40,475
Redimibile 5,50 % (Edilizia scolastica) 1968-83	91,925
» 5,50 % » » 1969-84	83,675
» 6 % » » 1970-85	78,025
» 6 % » » 1971-86	76,550
» 6 % » » 1972-87	76,300
» 9 % » » 1975-90	72,325
» 9 % » » 1976-91	68,750
» 10 % » » 1977-92	77 —
» 12 % (Beni Esteri 1980)	65 —
» 10 % Cassa DD.PP. sez. A Cr. C.P. 97	67 —
Certificati di credito del Tesoro 1975-85 10 %	90 —
» » » » 1-10-1979/82	99,950
» » » » 1-10-1980/82	99,950
» » » » 1-12-1980/82	100,075

Certificati di credito del Tesoro Ind. 1- 1-1980/83	100,175
» » » » 1-10-1980/83	100,050
» » » » 1- 9-1981/83	100,150
» » » » 1-10-1981/83	99,950
» » » » 1-11-1981/83	99,250
» » » » 1-12-1981/83	98,875
» » » » 1- 3-1981/84	98,575
» » » » 1- 4-1981/84	99,375
» » » » 1- 6-1981/84	98,825
Buoni Tesoro Pol. 15 % 1- 1-1983	98,525
» » » 18 % 1- 7-1983	100,050
» » » 12 % 1-10-1983	98,825
» » » 12 % 1- 1-1984	90,675
» » » 12 % 1- 4-1984	88,475
» » » 12 % 1-10-1984	86,450
» » Nov. 12 % 1-10-1987	82,475

Il contabile del portafoglio dello Stato: MAROLDA

UFFICIO ITALIANO DEI CAMBI

Cambi medi del 3 agosto 1982

Dollaro USA	1359,750
Dollaro canadese	1088,100
Marco germanico	560,140
Fiorino olandese	507,500
Franco belga	29,335
Franco francese	201,290
Lira sterlina	2386,275
Lira irlandese	1927,150
Corona danese	161,265
Corona norvegese	207,495
Corona svedese	224,925
Franco svizzero	659,460
Scellino austriaco	79,621
Escudo portoghese	16,335
Peseta spagnola	12,294
Yen giapponese	5,287
E.C.U.	1321,700

CONCORSI ED ESAMI

MINISTERO DELLA DIFESA

Concorso, per titoli ed esami, per la nomina di quarantotto guardiamarina, ruolo speciale, nei Corpi di stato maggiore, del genio navale, delle armi navali del commissariato marittimo militare e delle capitanerie di porto.

IL MINISTRO DELLA DIFESA

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELLA MARINA MERCANTILE

Vista la legge 8 luglio 1926, n. 1178 e successive modificazioni concernenti l'ordinamento della Marina militare;

Vista la legge 3 gennaio 1939, n. 1, concernente l'elevazione del limite massimo d'età per accedere ai pubblici concorsi, modificata con la legge 3 giugno 1978, n. 288, art. 4;

Vista la legge 18 dicembre 1952, n. 2386, relativa al riordinamento dei ruoli, quadri organici e nuovi limiti d'età per la cessazione dal servizio permanente degli ufficiali della Marina;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 maggio 1957, n. 686, ed in particolare gli articoli 5, 6, 7 e 8 che concernono le modalità di svolgimento delle prove d'esame dei pubblici concorsi per l'ammissione alle carriere degli impiegati civili;

Vista la legge 5 novembre 1962, n. 1695, concernente i documenti caratteristici degli ufficiali, dei sottufficiali e dei militari di truppa dell'Esercito, della Marina e dell'Aeronautica;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1970, n. 1077, concernente il riordinamento delle carriere degli impiegati civili dello Stato;

Vista la legge 22 ottobre 1973, n. 678, « Modifiche alle norme sul reclutamento degli ufficiali dell'Esercito, della Marina e dell'Aeronautica » ed in particolare l'art. 4;

Vista la legge 2 dicembre 1975, n. 626, concernente il riordinamento del ruolo speciale delle Armi dell'Esercito e dei ruoli speciali della Marina; aumento dei limiti di età dei capitani di alcuni ruoli e disposizioni relative a particolari situazioni dei ruoli normali delle Armi dell'Esercito;

Vista la legge 11 luglio 1978, n. 382, riguardante le norme di principio sulla disciplina militare;

Vista la legge 11 luglio 1980, n. 312, « Nuovo assetto retributivo-funzionale del personale civile e militare dello Stato »;

Vista la legge 20 settembre 1980, n. 574, « Unificazione e riordinamento dei ruoli normali, speciali e di complemento degli ufficiali dell'Esercito, della Marina e dell'Aeronautica »;

Visto il decreto ministeriale 16 aprile 1981, registrato alla Corte dei conti il 23 maggio 1981, registro n. 6 Difesa, foglio n. 219, con il quale sono stati stabiliti i titoli di studio per l'ammissione ai vari corpi della Marina militare;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 settembre 1981 relativo ai titoli di studio validi per l'ammissione ai corsi per la nomina ad ufficiale in servizio permanente nei ruoli della Marina militare, registrato alla Corte dei conti in data 3 dicembre 1981, registro n. 39 Difesa, foglio n. 99;

Decreta:

Art. 1.

Sono indetti i seguenti concorsi, per titoli ed esami, per la nomina a guardiamarina in servizio permanente effettivo nei ruoli speciali, di cui all'art. 1 della legge 18 dicembre 1952, numero 2386, per i posti e Corpi appresso indicati:

stato maggiore	n. 17
genio navale	» 12
armi navali	» 4
commissariato M.M. .	» 5
capitanerie di porto .	» 10

Agli ufficiali vincolati alla ferma biennale saranno riservati, giusta art. 40 della legge 20 settembre 1980, n. 574, il 40% dei posti messi a concorso, con eventuale arrotondamento per eccesso.

Le prove scritte avranno luogo presso l'Accademia navale di Livorno nei giorni 4 e 5 novembre 1982 per i Corpi di stato maggiore e del genio navale; nei giorni 9 e 10 novembre 1982 per i Corpi delle armi navali, del commissariato M.M. e delle capitanerie di porto.

Art. 2.

Ai concorsi, di cui al precedente articolo, possono partecipare gli ufficiali subalterni di complemento dei rispettivi corpi che non abbiano superato, alla data di scadenza del termine stabilito nel successivo art. 5 del presente bando, per la presentazione della domanda di ammissione al concorso, il 28° anno d'età, abbiano ultimato il servizio di leva ed abbiano riportato, durante il servizio prestato, qualifiche non inferiori a « nella media ».

Gli ufficiali subalterni di complemento muniti di una delle lauree o di uno dei diplomi universitari o di istituto superiore atti a dare accesso al proprio Corpo di appartenenza, a norma dello art. 3 del testo unico approvato con regio decreto 16 maggio 1932, n. 819, e successive modificazioni, possono partecipare ai concorsi di cui al precedente comma, dopo aver prestato almeno tre mesi di servizio di prima nomina:

Per il Corpo di stato maggiore:

astronomia, discipline nautiche, fisica, ingegneria aeronautica, ingegneria chimica, ingegneria civile, ingegneria elettronica, ingegneria elettrotecnica, ingegneria meccanica, ingegneria mineraria, ingegneria naval-meccanica, ingegneria nucleare, matematica, psicologia, scienze dell'informazione, scienze economico-marittime, scienze statistiche ed attuariali, scienze statistiche e demografiche.

Per il Corpo del genio navale:

ingegneria aeronautica, ingegneria civile, ingegneria meccanica, ingegneria navale meccanica, ingegneria nucleare.

Per il Corpo delle armi navali:

astronomia, chimica, chimica industriale, fisica, ingegneria aeronautica, ingegneria chimica, ingegneria elettronica, ingegneria elettrotecnica, ingegneria meccanica.

Per il Corpo di commissariato M.M.:

architettura, chimica, chimica industriale, chimica e tecnologie farmaceutiche, economia aziendale, economia e commercio, filosofia, geografia, giurisprudenza, ingegneria civile, lettere, lingue e civiltà orientali, lingue e letterature ed istituzioni dell'Europa occidentale, lingue e letterature ed istituzioni della Europa orientale, lingue e letterature straniere, lingue e letterature straniere moderne, matematica, materie letterarie, pedagogia, scienze agrarie, scienze biologiche, scienze dell'informazione, scienze economiche, scienze economiche e bancarie, scienze economico-marittime, scienze forestali, scienze geologiche, scienze naturali, scienze politiche, scienze delle preparazioni alimentari, scienze della produzione animale, scienze statistiche ed attuariali, scienze statistiche e demografiche, scienze statistiche ed economiche, sociologia.

Per il Corpo delle capitanerie di porto:

architettura, astronomia, chimica industriale, discipline nautiche, economia e commercio, filosofia, geografia, giurisprudenza, ingegneria civile, ingegneria navale-meccanica, lettere, lingue e civiltà orientali, lingue e letterature ed istituzioni della Europa occidentale, lingue e letteratura ed istituzioni dell'Europa orientale, lingue e letterature straniere, lingue e letterature straniere moderne, matematica, materie letterarie, scienze biologiche, scienze dell'informazione, scienze economiche, scienze economiche e bancarie, scienze economico-marittime, scienze geologiche, scienze naturali, scienze politiche, scienze statistiche ed attuariali, scienze statistiche e demografiche, scienze statistiche ed economiche, sociologia, urbanistica, chimica.

Art. 3.

Ai concorsi di cui all'art. 1 possono partecipare i sottufficiali del servizio permanente effettivo nel Corpo Equipaggi Militari Marittimi che non abbiano superato, alla data di scadenza del termine stabilito nel successivo art. 5 del presente bando per la presentazione della domanda di ammissione al concorso, il 33° anno d'età, abbiano riportato nell'ultimo biennio qualifica non inferiore a « nella media » e siano muniti di uno dei diplomi appresso indicati.

Per il Corpo di stato maggiore:

abilitazione magistrale, istituto tecnico statale aeronautico, istituto tecnico agrario, istituto tecnico commerciale, istituto tecnico per geometri, istituto tecnico industriale (arti fotografiche, arti grafiche, chimica conciaria, chimica industriale, chimica nucleare, costruzioni aeronautiche, cronometria, disegno dei tessuti, edilizia, elettronica industriale, elettrotecnica, energia nucleare, fisica industriale, industrie alimentari, industria cartaria, industrie cerealicole, industrie metalmeccaniche, industria mineraria, industria naval-meccanica, industria ottica, industria tessile, industria tintoria, informatica, maglieria, materie plastiche, meccanica, meccanica di precisione, metallurgia, telecomunicazioni, termotecnica), istituto tecnico nautico (sezione capitani, sezione macchinisti, sezione costruttori), istituto tecnico per il turismo, maturità artistica (seconda sezione architettura), maturità classica, maturità professionale (agrotecnico, analista contabile, chimica industriale ceramiche, odontotecnico, operatore commerciale, operatore commerciale prodotti alimentari, operatore turistico, ottico, segretario d'amministrazione, tecnico delle attività alberghiere, tecnico per la cinematografia e la televisione, tecnico industrie chimiche, tecnico industrie elettriche ed elettroniche, tecnico industrie grafiche, tecnico industrie meccaniche, tecnico industrie meccaniche dell'autoveicolo, tecnico di laboratorio chimico-biologico, tecnico delle lavorazioni ceramiche, tecnico dell'industria dell'immobile e dell'arredamento, tecnico di radiologia medica), maturità scientifica.

Per il Corpo del genio navale:

istituto tecnico industriale (costruzioni aeronautiche, edilizia, industrie metalmeccaniche, industria navalmeccanica, materie plastiche, meccanica, meccanica di precisione, metallurgica, termotecnica), istituto tecnico nautico (sezione macchinisti, sezione costruttori), maturità d'arte applicata, maturità professionale (tecnico industrie meccaniche).

Per il Corpo delle armi navali:

istituto tecnico statale aeronautico, istituto tecnico industriale (arti fotografiche, arti grafiche, chimica industriale, chimica nucleare, costruzioni aeronautiche, cronometria, elettrotecnica, elettronica industriale, energia nucleare, fisica industriale, industria ottica, industria cartaria, industrie metalmeccaniche, industria mineraria, informatica, meccanica, meccanica di precisione, telecomunicazioni), maturità professionale (tecnico per la cinematografia e della televisione, tecnico industrie chimiche, tecnico industrie elettriche ed elettroniche, tecnico industrie meccaniche).

Per il Corpo di commissariato M.M.:

abilitazione magistrale, istituto tecnico agrario, istituto tecnico commerciale, istituto tecnico industriale (chimica conciaria, disegno dei tessuti, industrie alimentari, industrie cerealicole, industria tessile, industria tintoria, maglieria, materie plastiche), maturità classica, maturità professionale (agrotecnico, analista contabile, operatore commerciale dei prodotti alimentari, segretario di amministrazione, tecnico per la cinematografia e della televisione, tecnico industrie chimiche, tecnico di laboratorio chimico-biologico, tecnico dell'industria del mobile e dell'arredamento), maturità scientifica.

Per il Corpo delle capitanerie di porto:

abilitazione magistrale, istituto tecnico commerciale, istituto tecnico per geometri, istituto tecnico industriale (edilizia), istituto tecnico nautico (sezione capitani, sezione macchinisti, sezione costruttori), istituto tecnico per il turismo, maturità d'arte applicata, maturità artistica (2ª sezione architettura), maturità classica, maturità professionale (analista contabile, operatore commerciale, operatore turistico, segretario d'amministrazione, tecnico delle attività alberghiere, tecnico per la cinematografia e della televisione), maturità scientifica.

Art. 4.

I limiti d'età stabiliti nei precedenti articoli 2 e 3 sono elevati per le categorie di candidati a cui favore leggi speciali prevedono deroghe; il limite massimo non può superare, anche in caso di cumulo di benefici, i 40 anni d'età alla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione della domanda di ammissione.

Il diritto ai benefici previsti dal presente articolo deve essere dimostrato dai concorrenti con idonea documentazione che dovrà essere allegata alla domanda.

Art. 5.

Le domande di ammissione al concorso, redatte su carta legale, conformi all'allegato *A*, e corredate dai documenti indicati nel successivo art. 6, devono essere indirizzate al Ministero della difesa - Direzione generale per il personale militare della Marina - 1ª Divisione - 1ª Sezione - Roma.

Il termine per la loro presentazione è di trenta giorni a decorrere dalla data di pubblicazione del bando di concorso nella *Gazzetta Ufficiale*.

Le domande di ammissione al concorso si considerano prodotte in tempo utile anche se spedite a mezzo di raccomandata entro il termine indicato; ne fa fede il timbro a data dell'ufficio postale accettante.

Le domande sottoscritte dagli interessati devono contenere le seguenti indicazioni:

a) cognome e nome, data e luogo di nascita del concorrente;

b) indirizzo esatto del concorrente. Ogni variazione dell'indirizzo deve essere segnalata nel modo più celere al Ministero della difesa - Direzione generale per il personale militare della Marina - 1ª Divisione - 1ª Sezione - Roma (indirizzo telegrafico Maripers 1ª Divisione);

c) possesso della cittadinanza italiana;

d) comune nelle cui liste elettorali è iscritto il candidato, ovvero i motivi della non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;

e) eventuali condanne penali riportate ed eventuali procedimenti penali in corso;

f) titolo di studio.

Art. 6.

In allegato alla domanda i concorrenti devono presentare, ai fini dell'ammissione al concorso, i seguenti documenti:

1) foglio di carta legale sul quale il candidato deve applicare una propria fotografia, formato tessera, a mezzo busto, su fondo bianco, di data recente e deve apporre la propria firma. La firma e la fotografia debbono essere autenticate da un notaio o dal segretario comunale del luogo di residenza dell'interessato. Gli ufficiali e sottufficiali in servizio e gli impiegati di ruolo dello Stato possono richiedere la autenticazione all'autorità dalla quale dipendono.

2) titolo di studio;

3) eventuale documentazione citata nell'art. 4.

Ai fini della valutazione dei titoli, i concorrenti possono allegare alla domanda i seguenti documenti:

a) documenti attestanti il riconoscimento di benemerenze non riportate sull'estratto matricolare, il quale verrà acquisito d'ufficio;

b) ogni altro titolo o documento che i concorrenti ritengono di esibire con particolare riguardo alla fotocopia autenticata dell'eventuale libretto universitario da cui risultino gli esami superati

Art. 7.

Il Ministro della difesa può, con provvedimento motivato, escludere in ogni momento del concorso qualsiasi candidato che non venisse ritenuto in possesso dei requisiti previsti per essere ammesso a prestare servizio in qualità di ufficiale in servizio permanente effettivo nei ruoli speciali.

Art. 8.

Prima dell'inizio degli esami, i concorrenti sono sottoposti a visita sanitaria allo scopo di accertare la loro idoneità allo incondizionato servizio in qualità di ufficiale in servizio permanente effettivo nei ruoli speciali.

Art. 9.

I programmi e le modalità d'esame sono riportati nell'allegato *B* al presente bando di concorso.

Le commissioni esaminatrici sono nominate con successivo decreto e sono costituite in conformità alle norme contenute nell'art. 6 della legge 18 dicembre 1952, n. 2386.

Art. 10.

Alle prove scritte di esame sono ammessi a partecipare i candidati ai quali la commissione esaminatrice abbia assegnato un punto non inferiore a dodici ventesimi per il complesso delle qualità militari e professionali risultanti dai documenti esistenti nelle loro pratiche personali e dai documenti presentati dai candidati medesimi.

Sono ammessi alla prova orale i candidati che in ciascuna delle prove scritte abbiano riportato un punto non inferiore a dodici ventesimi.

La prova orale non s'intende superata se il candidato non otterrà almeno la votazione di dodici ventesimi.

La graduatoria degli idonei è formata dalla commissione in base alla somma del punto riportato dal candidato nella valutazione di cui al primo comma e della media dei punti conseguiti nelle prove d'esame.

A parità di merito, si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 5 del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957, n. 3.

Art. 11.

I candidati utilmente collocati in graduatoria saranno invitati dal Ministero a far pervenire, entro venti giorni dalla data di ricezione della lettera raccomandata con ricevuta di ritorno con la quale viene fatta la comunicazione, i seguenti documenti in carta legale:

1) certificato di cittadinanza italiana;
2) certificato di godimento dei diritti politici;
3) estratto per riassunto dal registro degli atti di nascita (non certificato di nascita);
4) certificato di stato libero; se trattasi di ammogliato, stato di famiglia;
5) certificato generale del casellario giudiziale;
6) originale o copia autenticata ai sensi dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica 2 agosto 1957, n. 678, di uno dei titoli di studio indicati nei precedenti articoli 2 e 3.

I concorrenti che siano in servizio come ufficiali, come sottufficiali e come impiegati di ruolo dello Stato sono esonerati dall'obbligo di presentare i documenti di cui ai punti 1), 2) e 5); gli impiegati di ruolo dello Stato devono tuttavia presentare lo estratto matricolare relativo al servizio civile prestato.

La mancata presentazione dei previsti documenti entro i termini fissati dal presente bando, costituisce motivo di esclusione di nomina.

L'amministrazione si riserva la facoltà di concedere un ulteriore termine per la regolarizzazione dei documenti presentati che non fossero conformi alle prescrizioni del bando.

Art. 12.

Per ottenere la nomina a guardiamarina, i vincitori del concorso dovranno contrarre arruolamento volontario nel Corpo equipaggi militari marittimi, con ferma di anni sei a decorrere dalla nomina stessa.

Art. 13.

I vincitori di ciascun concorso sono nominati guardiamarina in servizio permanente effettivo dei ruoli speciali nell'ordine di graduatoria e con anzianità di grado che verrà stabilita nel decreto di nomina.

Il presente decreto sarà comunicato alla Corte dei conti per la registrazione.

Roma, addì 1° luglio 1982

Il Ministro della difesa
LAGORIO

Il Ministro della marina mercantile
MANNINO

Registrato alla Corte dei conti, addì 29 luglio 1982
Registro n. 27 Difesa, foglio n. 16

ALLEGATO *A*

Modello di domanda
(in carta legale)

Al Ministero della difesa - Direzione generale per il personale militare della Marina - 1ª Divisione - 1ª Sezione - 00196 ROMA

Io sottoscritto . . . . nato a . . provincia di . . il . . . residente a . . . . . (1) provincia di . . (c.a.p. . . .) via . . . n. . . chiedo di essere ammesso al concorso per titoli e per esami a n. . . . posti di guardiamarina in servizio permanente effettivo - ruolo speciale - nel Corpo di . . . . . . di cui alla *Gazzetta Ufficiale n.* 214 *del* 5 *agosto* 1982.

All'uopo dichiaro sotto la mia responsabilità:

di essere cittadino italiano;

di essere celibe (o ammogliato con o senza prole, o vedovo con o senza prole) (2);

di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di . . . . (3);

di non aver riportato condanne penali e di non aver procedimenti penali in corso (4);

di essere in possesso del seguente titolo di studio . . . . conseguito nell'anno . . . presso . . . . con la votazione di . . . . . .;

di trovarmi nella seguente posizione militare . . . .;

con riguardo ai limiti d'età, di aver titolo ai seguenti benefici per i quali allego la documentazione a fianco indicata . . . . . . (6).

Allego i seguenti documenti:

una fotografia su carta legale, con firma autenticata;
titolo di studio;
. . . .;
. . . .

Il mio recapito ai fini della corrispondenza relativa al presente concorso è . . . . (7).

. . . . lì . . . . . .

Firma . . . .
(per esteso nome e cognome leggibili)

Visto per l'autenticità della firma . . . . . . (8).

---

(1) Luogo di residenza; qualora la residenza della famiglia del concorrente non corrisponda con la residenza del concorrente stesso, occorre precisare anche il recapito della famiglia.

(2) Specificare il numero dei figli viventi.

(3) In caso di non iscrizione o cancellazione indicare i motivi.

(4) In caso contrario indicare le eventuali condanne riportate. la data del provvedimento o l'autorità giudiziaria che lo ha emesso. Indicare anche i procedimenti penali in corso, specificando l'autorità che procede.

(5) Se in servizio indicare la esatta posizione giuridica (1ª o 2ª rafferma o rafferma biennale in virtù della legge 574/80 per gli ufficiali), il grado e il comando di appartenenza, se in congedo indicare il Corpo nel quale ha prestato servizio in qualità di ufficiale di complemento.

(6) Citare l'articolo della legge che dà diritto al beneficio ed allegare un documento atto a dimostrare l'esistenza delle condizioni invocate.

(7) Ogni eventuale successiva variazione deve essere tempestivamente comunicata al fine di evitare ritardi nella ricezione della corrispondenza relativa al concorso

(8) Firma del segretario comunale del comune di residenza del concorrente o di un notaio. Per i candidati dipendenti statali è sufficiente il visto del capo ufficio e per i militari in servizio è sufficiente il visto del comandante del Corpo.

ALLEGATO *B*

MODALITA' E PROGRAMMA DELLE PROVE DI ESAME

Il programma e le modalità relative al concorso per la nomina nei ruoli speciali in servizio permanente effettivo del Corpo di Stato Maggiore e dei Corpi del Genio Navale, delle Armi Navali, del Commissariato M.M. e delle Capitanerie di Porto, sono le seguenti:

1) *Esame scritto su un tema di cultura generale*:

Consiste nello svolgimento di un componimento di lingua italiana su un argomento attinente alle discipline storiche, sociali e politico-geografiche, secondo i programmi vigenti per le scuole medie superiori.

2) *Esame scritto su un tema di cultura professionale*:

Consiste nello svolgimento di un tema su argomenti tratti dai programmi delle materie professionali, più avanti indicati per ciascun Corpo.

3) *Esame orale di cultura generale e cultura professionale*:

L'esame verte sui programmi delle materie di seguito specificate per ciascun Corpo.

a) PROGRAMMA DI CULTURA GENERALE
(Esame orale per tutti i Corpi)

(1) *Storia*

1ª *Guerra mondiale*:

Lineamenti generali del conflitto;
La guerra navale nel Mediterraneo (in particolare: le operazioni dei MAS e dei mezzi insidiosi).

2ª *Guerra mondiale*:

Lineamenti generali del conflitto;
Caratteristiche della guerra navale ed episodi più significativi delle operazioni nel Mediterraneo (le operazioni dei mezzi d'assalto - la battaglia di Mezzo Giugno - la battaglia di Mezzo Agosto);
L'attività della M.M. Italiana da dopo l'8 settembre 1943 alla fine del conflitto.

(2) *Geografia*

Italia:

posizione, confini, orografia, idrografia, economia;

Il Mediterraneo:

le isole maggiori - le vie di comunicazione - i passaggi obbligati - porti principali e Stati rivieraschi;

Europa:

generalità sulla geografia fisica, politica, economica;
le principali vie di comunicazione marittime nel mondo.

b) PROGRAMMA DI CULTURA PROFESSIONALE
(Esame orale relativo a ciascun Corpo)

(1) *Corpo di stato maggiore*

Elenco delle materie professionali oggetto d'esame:

Nautica e nozioni di meteorologia;
Cinematica;
Ordinamento e regolamenti M.M.;
Due materie a scelta fra le seguenti:

Nozioni di artiglieria e tiro;
Nozioni di armi subacquee;
Nozioni di radiolocalizzazione;
Comunicazioni.

(a) *Nautica e nozioni di meteorologia*

Nautica:

Caratteristiche delle carte marine (Mercatore e Gnomonica);
I luoghi di posizione ed il punto nave;
Le effemeridi nautiche ed il loro uso;
Le tavole H.O. 214;
Le tavole di maree dell'I.I.;
Le curve evolutive ed il loro uso.

Meteorologia:

Lettura e commento di una carta del tempo ricevuta in fac-simile.

(b) *Cinematica*

Rappresentazione assoluta e relativa;
Determinazione della rotta e velocità di un bersaglio;
Determinazione del CPA (Closest point of Approach), completo di riferimento di tempo;
Cambio di posto in formazione.

(c) *Ordinamento e regolamenti M.M.*

Cenni sullo stato giuridico degli Ufficiali e sulla relativa legge di avanzamento;
Personale del C.E.M.M.: reclutamento, ferma, rafferma, proscioglimento ed avanzamento;
Nozioni sull'organizzazione centrale e periferica (Ministero della Difesa, Stato Maggiore ed Enti periferici);
Nozioni sul Regolamento di Disciplina;
Nozioni sul Regolamento per il servizio a bordo: Servizi di bordo, loro funzioni e compiti assegnati al personale - Suddivisione dello equipaggio in squadre e reparti.

(d) *Due materie a scelta fra le seguenti*

Nozioni di artiglieria e tiro:

Esplosivi e munizionamento:

Deflagrazione e detonazione - Esplosivi propellenti - Altri esplosivi - Cariche di lancio - Cannelli - Proietti - Detonatori - Spolette - Depositi munizioni.

Nozioni sul materiale:

La bocca da fuoco - Cenni sull'usura e ramatura - Congegni di tenuta, di chiusura, di estrazione, di accensione e trasmissione di fuoco - Affusto ed organi di collegamento elastico - Sistemi di rifornimento e caricamento - Caratteristiche fondamentali delle armi in servizio - Nozioni sui missili in servizio.

Nozioni di tiro:

Problema cinematico e rigenerazione punteria - Problema della previsione - Problema balistico e delle correzioni con cenni di balistica esterna (traiettoria nel vuoto e nell'atmosfera) - Cenni sulla stabilizzazione della linea di tiro - tavole di tiro - Principali sistemi di guida e traiettoria dei missili tattici navali.

Nozioni sull'ADT:

Schema a blocchi di un'apparecchiatura completa per la direzione del tiro - Principio di funzionamento del radar di tiro.

Nozioni di armi subacquee:

Esplosivi e munizionamento:

Esplosioni subacquee - Esplosivi di lancio e di scoppio in servizio per le armi A/S ed i siluri - Acciarini per le bombe A/S ed i siluri.

Armi A/S:

Principio di funzionamento dei siluri - sistemi di propulsione, di stabilizzazione e di governo dei siluri - Nozioni sull'autoguida e sulla filoguida dei siluri - Generalità sui sistemi di lancio per i siluri - Cenni descrittivi sulle armi A/S.

Apparecchiature per la scoperta subacquea:

Nozioni sulla propagazione del suono in acqua - Principi di funzionamento dell'ecogoniometro e dell'idrofono.

Apparecchiature di calcolo:

Cenni sulle apparecchiature per la condotta delle armi A/S ed il lancio dei siluri.

Mine e C.M.M.:

Cenni descrittivi sulle mine ormeggiate, mobili e da fondo. Cenni sulle apparecchiature di dragaggio.

Nozioni di radiolocalizzazione:

Principio di funzionamento di un radar - Schema a blocchi di un radar ad impulsi - I principali tipi di rappresentazione radar - Cenni sulle antenne.

Comunicazioni:

Requisiti delle comunicazioni militari - Cenni sui mezzi di comunicazione - Schema fondamentale del messaggio - Sistemi di comunicazioni Terra/Nave e Nave/Terra - Cenni sul sistema di comunicazioni tattiche di una forza navale - Cenni sulla propagazione delle onde radio e sui tipi di modulazione radio - Tutela del segreto per quanto attiene alla sicurezza del personale, dei documenti e dei Centri TLC.

(2) *Corpo del genio navale*

Elenco delle materie professionali oggetto d'esame:

Architettura navale: statica della nave;
Difesa passiva delle navi: il servizio di sicurezza;
Tecnologie;
Ordinamento e regolamenti M.M.;

Una materia a scelta fra le seguenti:

Macchine marine - Parte prima: impianti a vapor d'acqua;
Macchine marine - Parte seconda: impianti endotermici.

(a) *Architettura navale*: *Statica della nave*

Geometria della nave:

Nomenclatura - Dimensioni principali dello scafo - Coefficienti caratteristici della carena - Piano di costruzione - Elementi delle carene diritte.

Dislocamento - Portata - Stazza.

Istituti di sorveglianza e di classificazione:

Il R.I.Na. - Sorveglianza e classificazione delle navi - Assegnazione del bordo libero - Marche di bordo libero - Stazzatura delle navi.

Equilibrio dei corpi totalmente e parzialmente immersi:

Principi di idrostatica - Baricentro e sua determinazione - Centro di carena; traiettoria dei centri isocarenici di carena - Metacentri: raggi metacentrici; evoluta metacentrica - Condizioni di equilibrio di un corpo - Stabilità dell'equilibrio per i corpi totalmente immersi - Stabilità dell'equilibrio per i corpi galleggianti.

Stabilità della nave:

Coppia di stabilità trasversale - Metodo metacentrico - Diagramma di stabilità statica trasversale - Elementi che influenzano l'andamento del diagramma di stabilità - Stabilità dinamica della nave - Momenti inclinanti e diagrammi di stabilità residua

Spostamenti di pesi:

Spostamento verticale di pesi - Ingavonamento - Spostamento trasversale di pesi - prova di stabilità.

Carichi mobili:

Carichi scorrevoli - Carichi sospesi - Carichi liquidi.

Stabilità longitudinale:

Coppia di stabilità longitudinale - Spostamento longitudinale di pesi - Momento unitario di assetto.

Imbarco e sbarco di pesi:

Imbarco e sbarco di pesi piccoli rispetto al dislocamento - Dislocamento unitario - Variazioni di assetto - Punti di indifferenza.

(b) *Difesa passiva delle navi: il servizio di sicurezza*

Organizzazione del servizio di sicurezza:

Compiti fondamentali - Incarichi e responsabilità - Organi direttivi ed organi esecutivi - Suddivisione della nave in zone - Stati di sicurezza ed assetti - Servizio di sicurezza in porto.

Danni alle navi e relative contromisure:

Tipi di danni e relative contromisure - Valutazione sintetica dei danni alle strutture resistenti - Provvedimenti di emergenza in caso di danni strutturali.

La difesa antincendio:

La combustione - Incendi a bordo delle navi - Tecniche di spegnimento - Tipi di incendio - Agenti antincendio.

La difesa anti falla:

Vie d'acqua - Falla al di sopra del galleggiamento - Irrobustimento di paratie, ponti, copertini, ecc.

Cenni sulla difesa N.B.C.:

Protezione dall'onda termica e dalle radiazioni - Protezione dall'onda d'urto - Organizzazione della difesa N.B.C.

I mezzi del servizio di sicurezza:

Collettore e stazioni antincendio - Impianti fissi e semifissi di nebulizzazione - Impianti fissi di foamite - Impianti fissi a vapore - Impianti fissi e semifissi di CO_2 - Impianti antincendio sul ponte di volo - Servizio grande esaurimento - Prelavaggio N.B.C. - Ospedali di combattimento - Materiali e mezzi di emergenza.

(c) *Tecnologie*

Le proprietà, le prove ed i controlli dei materiali metallici:

Proprietà meccaniche e tecnologiche - Prove di trazione, di durezza, di resilienza, di fatica - Prove e controlli non distruttivi sui pezzi finiti.

Il ferro e le sue leghe:

Classificazione delle leghe Fe-C - Acciai speciali e ghise speciali.

Il rame e le sue leghe:

Bronzi - Ottoni - Altre leghe del rame usate nella costruzione navale;

Le leghe leggere usate in costruzioni navali.

Le leghe antifrizione.

I trattamenti termici:

Trattamenti termici degli acciai - Trattamenti termici della ghisa - Trattamenti termici delle leghe non ferrose.

La fusione.

La fucinatura:

Laminazione - Trafilatura - Estrusione.

Le macchine utensili:

Torni - Fresatrici - Trapani e alesatrici - Cenni sulle altre macchine utensili.

La saldatura:

Saldatura a gas - Saldatura elettrica ad arco - Saldobrasatura e brasatura - Procedimenti speciali di saldatura - Controllo sulle saldature - Taglio dei metalli in superficie e subacqueo.

(d) *Ordinamento e regolamenti M.M.*

(Programma uguale a quello del Corpo di Stato Maggiore)

(e) *Una materia a scelta tra le seguenti*

Macchine Marine - parte prima: impianti a vapor d'acqua:

Richiami di termodinamica:

Le unità di misura - Grandezze caratteristiche di stato - Trasformazioni termodinamiche: isocore, isobare, isoterme, adiabatiche - Le leggi e l'equazione di stato dei gas perfetti - Fluidi reali; caratteristiche fisiche del vapor d'acqua - Il primo ed il secondo principio della termodinamica - Il ciclo di Carnot, Sterling, Ericsson, Joule, Otto, Diesel, Sabathé e loro rappresentazioni sul piano pv e sul piano TS - L'entalpia ed il diagramma di Mollier del vapor d'acqua.

Gli impianti a vapor d'acqua:

Ciclo degli impianti a vapore - Sistemi per aumentare il rendimento.

Le caldaie:

La trasmissione del calore in caldaia - La combustione in caldaia - Dati caratteristici delle caldaie.

Le caldaie Ansaldo - Foster Wheeler

L'acqua di alimento:

Caratteristiche - Controllo e trattamento chimico.

Le turbine a vapore:

L'ugello - Turbine ad azione semplice, a salti di velocità, a salti di pressione - Turbine a reazione - La regolazione della potenza - Particolari costruttivi.

I condensatori

I riduttori, le linee d'assi, le eliche

I circuiti, i macchinari e le apparecchiature ausiliarie dello apparato motore:

Accessori ed apparecchiature ausiliarie delle caldaie - Circuiti del vapore surriscaldato, desurriscaldato e di scarico - Circuito di spinta nafta - Circuito di estrazione-alimento - Circuito di lubrificazione.

La produzione dell'acqua di macchina:

Evaporatori a semplice ed a doppio effetto - Evaporatori tipo flash.

Accensione, condotta e spegnimento delle caldaie

Approntamento, condotta ed essiccamento delle motrici a vapore

Principali manutenzioni degli apparati motori a vapore

Macchine marine - parte seconda: impianti endotermici:

Richiami di termodinamica:

Le unità di misura - Grandezze caratteristiche di stato - Trasformazioni termodinamiche: isocore, isobare, isoterme, adiabatiche - Le leggi e l'equazione di stato dei gas perfetti - Fluidi reali: caratteristiche fisiche del vapore ad acqua - Il primo ed il secondo Principio della Termodinamica - Il ciclo di Carnot, Sterling, Joule, Otto, Diesel, Sabathé, Runkine e loro rappresentazione sul piano pv e sul piano TS - L'entalpia ed il diagramma di Mollier del vapore d'acqua.

Caratteristiche generali dei motori endotermici alternativi:

Motori ad accensione comandata e motori ad accensione spontanea - Cicli a 4 tempi ed a 2 tempi - Principali organi componenti - Cicli teorici e cicli reali - Pressione media indicata e pressione media effettiva - Calcolo della potenza - Perdite, rendimenti, consumi specifici.

La distribuzione nei motori a 4 tempi e nei motori a 2 tempi

Raffreddamento e lubrificazione

Combustibili:

Fluidi operanti nei motori endotermici. L'aria ed i combustibili - Principali proprietà dei combustibili - Numero d'ottano e numero di cetano.

I motori ad accensione comandata:

Particolari costruttivi - La carburazione e la regolazione di potenza - L'accensione.

I motori ad accensione spontanea:

Particolari costruttivi - L'iniezione e la regolazione di potenza - Il lavaggio.

Avviamento e inversione di marcia dei motori endotermici alternativi

La sovralimentazione dei motori endotermici alternativi

Turbine a gas:

Tipi di turbine a gas e relativi cicli - Turbine a gas per l'impiego navale - Particolari costruttivi - La regolazione di potenza.

Gli impianti misti CODOG e CODAG

Riduttori, giunti d'accoppiamento, linee d'assi, eliche

Approntamento, condotta e manutenzione degli apparati motori endotermici

(3) *Corpo delle armi navali*

Elenco delle materie professionali oggetto d'esame:

Elettrotecnica;

Ordinamento e regolamenti M.M.

Tre materie a scelta fra le seguenti:

Elettromeccanica;
Meccanica;
Radiotecnica;
Chimica;
Nozioni di elettronica;
Munizionamento e materiale d'artiglieria;
Armi ed apparecchiature A/S - Mine e nozioni di C.M.M.;
Misure elettriche ed elettroniche.

(a) *Elettrotecnica*

Elettrotecnica generale:

Circuiti elettrici in c.c.: Forza elettromotrice e differenza di potenziale - Energia elettrica - Quantità di elettricità - Intensità di corrente - Legge di Ohm - Resistenza dei conduttori e loro collegamento in serie ed in parallelo - I principi di Kirchhoff - Legge di Joule - Potenza elettrica - Condensatori: capacità, carica e scarica, collegamento serie e parallelo - Il potenziale nei campi elettrici - Intensità di campo.

Campi magnetici ed elettromagnetici: Campo magnetico, campo magnetico prodotto dalla corrente elettrica, intensità di campo magnetico, permeabilità, induzione e flusso magnetico, forza magnetomotrice, legge della circuitazione magnetica, forze elettromagnetiche, azioni elettrodinamiche, correnti di Foucault, isteresi magnetiche, fenomeni di auto e mutua induzione.

Circuiti elettrici in c.a.: Grandezze elettriche sinusoidali e loro rappresentazione vettoriale e simbolica - Generazione delle f.e.m. e delle correnti alternative sinusoidali - Valore medio, efficace, massimo - Legge delle correnti alternate nei circuiti comprendenti R-L-C. Potenza reale, relativa ed apparente - fattore di potenza - Sistemi trifasi a stella ed a triangolo - Potenza e fattore di potenza nei sistemi trifasi - Rifasamento - Principio del campo magnetico rotante.

Macchine elettriche:

Generatori in c.a.: Alternatore - Principio di funzionamento a vuoto e sotto carico (diagramma di Ben-Heschemburg).

Motori in c.a.: Asincroni trifase e bifase - Principio di funzionamento e caratteristiche meccaniche.

Generatori in c.c: Principio di funzionamento - Tipi di eccitazione - Caratteristiche a vuoto ed a carico.

Motori in c.c.: Principio di funzionamento - Tipi di eccitazione - Caratteristiche meccaniche ed avviamento.

Trasformatori: Principio di funzionamento - Diagramma a vuoto ed a carico.

(b) *Ordinamento e regolamenti M.M.*

(Programma uguale a quello del Corpo di stato maggiore).

(c) *Tre materie a scelta fra le seguenti*

Elettromeccanica

Componenti:

Sincro - Classificazione - Sistemi di coppia e di controllo Trasmettitori - Trasmettitore differenziale - Ricevitore di coppia - CT - Zero elettrico di un trasmettitore.

Addizionatori:

Ad elementi passivi in parallelo - a trasformatore.

Potenziometri:

Lineari, a filo avvolto ed a strato - Potere di risoluzione - Precisione - Perdita di linearità per effetto del carico - Compensazione.

Discriminatori di errori:

Induttivi a riluttanza costante (CT) - A riluttanza variabile (E. Trasformer).

Generatori tachimetrici:

Generalità - Generatore tachimetrico in c.a. ed in c.c. - Principio di funzionamento.

Servomotori:

Generalità sui servomotori in c.c. ad eccitazione indipendente e sul servomotore asincrono bifase.

Risolutori:

Principio di funzionamento - Applicazioni: rotazione di assi cartesiani - trasformazioni di coordinate da polari a cartesiane e viceversa.

Meccanica:

Meccanica applicata:

La resistenza dei materiali - Forze esterne - Carichi e reazioni vincolari - Forze interne - Tensioni normali e tangenziali - Deformazioni - Travi: travi incastrate ad un estremo - Travi appoggiate con carico concentrato e carico ripartito - Trazione e compressione - Flessione semplice - Taglio - Torsione - Sollecitazioni composte - Lubrificanti - Lubrificazione - Cuscinetti - Ruote di frizione - Ruote dentate - Rotismi.

Tecnologia meccanica:

Prove sui materiali - Scopo delle prove - Prova di trazione - Compressione - Flessione - Taglio - Torsione - Resistenza e durezza - Prove di resistenza a fatica - Prove sui pezzi finiti - Struttura dei metalli e loro fusione - Metalli puri e leghe - Solidificazione e raffreddamento dei metalli - Solidificazione delle leghe - Il ferro ed il rame e loro leghe - I trattamenti termici.

Radiotecnica

Apparati:

Nozioni sulla modulazione d'ampiezza, di frequenza e di fase - Principali elementi costitutivi di un trasmettitore e di un ricevitore radioelettrico a modulazione di ampiezza e di frequenza - Sensibilità, fedeltà e selettività di un ricevitore.

Tecnica radar:

Principio di funzionamento del radar - Principali circuiti costituenti un apparato ad impulsi.

Antenne:

Principali tipi di antenne per radio comunicazioni - Antenne omnidirezionale e direttive - Guadagno - Antenne a larga banda - Principali tipi di antenne radar.

Propagazione:

Cenni sulla propagazione delle onde elettromagnetiche.

Chimica

Struttura della materia:

Atomi - Legami chimici - Molecole e stati di aggregazione - Formule ed equazioni chimiche - Principali reazioni - Velocità di reazione ed equilibri chimici - Principi di termochimica - Sistema di ossido - Riduzione.

Formule grezze e di struttura dei composti organici - Gruppi funzionali (Alcooli, Aldeidi, Chetoni, Acidi, Amine) - Reazione di esterificazione e nitrazione. Esternitrici e nitro-derivati aromatici - Classificazione dei materiali polimerici.

Esplosivo (tritolo, T4, pentrite, nitroglicerina, nitrocellulosa, dinitrodiglicol) e loro miscele.

Componenti ossidanti e componenti combustibili di sistema di lancio e di scoppio.

Nozioni di elettronica

Tubi elettronici:

Caratteristiche statiche mutue - Parametri differenziali - Effetto Miller - Circuito equivalente - Diodi e triodi a gas (thyratron).

Semiconduttori:

Cenni sui principi di funzionamento - Diodo a giunzione - Effetto Zener - Il transistore: costituzione - Funzionamento - Caratteristiche d'ingresso e uscita - Parametri differenziali - Circuiti differenziali d'ingresso e di uscita - Sistemi di polarizzazione.

Amplificatori:

Principi generali di funzionamento - Amplificatori di tensione a resistenza e capacità - Amplificatori di potenza, suddivisione nelle varie classi di funzionamento - Distorsione nell'amplificazione di bassa frequenza e tecniche per la sua eliminazione.

Oscillatori:

Principi di funzionamento - Stabilità di frequenza.

Alimentatori:

Raddrizzatori ad una e a due semionde - Filtri di livello - Raddrizzatori stabilizzati.

Componenti e microonde:

Cenni di funzionamento su: Magnetron - Klystron - TWT - Guide di onda - Accoppiatori direzionali - Attenuatori.

Munizionamento e materiale d'artiglieria

Generalità sul lancio dei proietti col cannone:

Definizioni e nomenclatura - Aspetti fondamentali.

Munizionamento:

La deflagrazione e gli esplosivi propellenti - Le polveri in servizio - La detonazione - Gli esplosivi di scoppio e da innesco - Le cariche da lancio - I cannelli - I proietti in generale - Tipi di proietti - I detonatori - Nozioni generali sulle spolette a tempo, a percussione e di prossimità - Depositi munizioni di bordo: requisiti, norme, sistemi di allarme e sicurezza.

Materiale:

La bocca da fuoco - Profilo interno ed esterno - Cenno sulla costruzione delle b.d.f. - Diagramma di pressione - Cenni su usura e ramatura - Otturatore - Estrattore - Affusto e organi del collegamento elastico - Congegni di elevazione e brandeggio - Trasmissione di fuoco e di sparo - Sistemi di rifornimento e caricamento - Generalità sulle armi automatiche - Armamento delle unità della flotta.

Nozioni di tiro:

Generalità sulla traiettoria del proietto - Cenni sull'effetto dell'aria - Le tavole di tiro navali e c.a. - Calcolo della distanza balistica - Cenni sul calcolo degli angoli direttori del tiro - Punteria dei cannoni con piattaforma orizzontale e piattaforma oscillante - Nozioni generali sulla stabilizzazione - Le sistemazioni per il tiro.

Cenni sull'organizzazione del servizio artiglieria a bordo delle navi.

Armi ed apparecchiature A/S - Mine e nozioni C.M.M.

Apparecchiature di localizzazione subacquea e di calcolo:

Caratteristiche fisiche del suono - Propagazione del suono in mare - Trasduttori elettroacustici: tipi e proprietà direttive - Nozioni sugli ecogoniometri direttivi e panoramici - Nozioni sulle apparecchiature ausiliarie ecg - Nozioni sul principio di funzionamento generale degli impianti idrofonici - Il problema del tiro A/S e del lancio dei siluri - Principio di funzionamento delle centrali per unità di superficie e sommergibili.

Armi e munizionamento A/S:

Nozioni sull'esplosione subacquea - Cariche esplosive e sistemi di innescamento - Effetto delle esplosioni subacquee sugli scafi - Generalità sulle armi A/S - Principio di funzionamento delle armi A/S a gittata variabile - Nozioni sul Lancia Bas singolo e trinato, sui lanciasiluri per unità di superficie e sommergibili.

Siluri:

Generalità sui siluri e sulla loro forma - Composizione del siluro - Sistemi di propulsione dei siluri: siluri termici ed elettrici - Forze statiche e dinamiche sul siluro - Stabilità dinamica del siluro - Organi di guida - Principio di funzionamento dei siluri autocercanti e filoguidati; autoguida e filoguida - Apparecchiature per il lancio dei siluri - Nozioni sui principali siluri in servizio di prossima entrata in servizio: MK 14/23; MK 37; MK 44; MK 46; A. 184 - Cenni sul sistema ASROC.

Mine e C.M.M.:

Classificazione delle mine - Caratteristiche tecniche delle mine ormeggiate, alla deriva e da fondo - Tipi di consegni di fuoco - Generalità sul C.M.M. - Dragaggio meccanico - Dragaggio ad influenza - Nozioni sulla cacciamine - Smagnetizzazione delle navi - Nozioni sulla compensazione fissa e temporanea delle navi - Nozioni sulle stazioni di « Degaussing ».

Misure elettriche ed elettroniche:

Misure elettriche:

Strumenti per la misura delle correnti elettriche, delle tensioni e delle potenze (vari tipi e principi di funzionamento) - Principali metodi per la misura delle resistenze (Voltamperometrico, Wheatstone, a filo doppio ponte di Thompson) - Misure di potenza in alternata per circuito monofase e trifase (Sistema Arom).

Misure elettroniche:

Principi di funzionamento e teoria d'impiego dei seguenti strumenti: Voltametro - Misuratore di potenza con relativo bolometro - Analizzatore di spettro - Oscilloscopio - Frequenzimetro - Misure di potenza sui trasmettitori e di sensibilità sui ricevitori.

(4) *Corpo di commissariato militare marittimo*

Elenco delle materie professionali oggetto d'esame:

Elementi di contabilità generale dello Stato;
Nozioni di diritto pubblico;
Nozioni di diritto civile;
Ordinamento e regolamenti M.M.;
Nozioni di diritto amministrativo.

(a) *Elementi di contabilità generale dello Stato*

Nozioni generali sulla contabilità generale dello Stato - Cenni sui pubblici incanti, licitazioni, trattative private e sui servizi in economia - Anno ed esercizio finanziario - Bilanci di previsione e rendiconto generale - Spese dello Stato - Modalità di pagamento delle spese dello Stato.

(b) *Nozioni di diritto pubblico*

Lo Stato - La Costituzione italiana - Il Parlamento - Il Presidente della Repubblica - Il Governo - La Magistratura - La Corte Costituzionale.

(c) *Nozioni di diritto civile*

Nozioni e distinzioni del diritto - Fonti del Diritto oggettivo - Interpretazione ed applicazione della legge in generale - Persone fisiche e Persone giuridiche - Cenni sul negozio giuridico e suoi contratti.

(d) *Ordinamento e regolamenti M.M.*

(Programma uguale a quello del Corpo di stato maggiore).

(e) *Nozioni di diritto amministrativo*

La funzione amministrativa - Gli organi attivi dell'amministrazione centrale - Gli organi consultivi dell'amministrazione centrale - Gli organi di controllo dell'amministrazione centrale - I beni dello Stato - Nozioni di giustizia amministrativa - I ricorsi.

(5) *Corpo delle capitanerie di porto*

Elenco delle materie professionali oggetto d'esame:

Nozioni di diritto civile;
Nozioni di diritto amministrativo;
Elementi di contabilità generale dello Stato;
Nozioni di diritto marittimo;
Ordinamento e regolamenti M.M.

(a) *Nozioni di diritto civile*

Nozioni e distinzioni del Diritto - Fonte del diritto oggettivo - Interpretazione ed applicazione della legge in generale - Cenni sul negozio giuridico - La rappresentanza - Persone fisiche e persone giuridiche - Stato di cittadinanza e stato di famiglia - Domicilio e residenza - Assenza e dichiarazione di morte presunta - Cenni sulle successioni - Le cose: beni pubblici e beni privati - Modi di acquisto della proprietà e dei beni privati - Cenni sul possesso - Obbligazioni: fonti, prova, estinzione - Il contratto - La tutela dei diritti: pubblicità, prova, prescrizione e decadenza.

(b) *Nozioni di diritto amministrativo*

Amministrazione centrale - Amministrazione governativa locale - Amministrazione autarchica - Consiglio di Stato - Corte dei conti - Ordinamento ed attribuzioni dell'Avvocatura generale dello Stato - Cenni sulle espropriazioni per pubblica utilità - Attività ed organi di polizia generale.

(c) *Elementi di contabilità generale dello Stato*

Nozioni generali sulla contabilità generale dello Stato - Cenni sui pubblici incanti sulle licitazioni e trattative private - Contratti e loro esecuzione - Anno finanziario - Bilancio di previsione e rendiconto generale - Spese dello Stato - Apertura di credito a favore dei funzionari delegati - Rendiconti - Modalità di pagamento delle spese dello Stato - Norme principali sulle leggi di registro e bollo.

(d) *Nozioni di diritto marittimo*

Concetti sulla suddivisione degli spazi marittimi e sulla loro utilizzazione - Concetti generali sull'ordinamento del personale marittimo; Cenni sull'equipaggio, sul Comandante e sul relativo arruolamento - Definizione dei beni del demanio marittimo e concetti sulle delimitazioni, sugli ampliamenti, sulle sclassifiche e sulle concessioni - Elementi sulla disciplina del lavoro portuale e sulla organizzazione dei lavoratori - Concetti sullo svolgimento dei servizi di pilotaggio e rimorchio - Elementi sul concetto di nave quale bene mobile registrato e concetti sulla costruzione, iscrizione, individuazione, nazionalità e navigabilità. Indicazione sui documenti di bordo. L'Armatore - Cenni sulle inchieste per i sinistri marittimi.

(e) *Ordinamento e regolamenti M.M.*

(Programma uguale a quello del Corpo di stato maggiore).

(3331)

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Concorso ad un posto di tecnico coadiutore presso l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo

E' indetto pubblico concorso, per titoli ed esami, per l'ammissione alla qualifica iniziale del ruolo organico del personale della carriera di concetto dei tecnici coadiutori delle università e degli istituti di istruzione universitaria presso l'istituto e per il posto sottoindicato:

Facoltà di agraria:

d) istituto di biologia agraria . . . posti 1

Titolo di studio richiesto: diploma di istruzione secondaria di secondo grado di durata quinquennale.

Possono partecipare al concorso coloro che non abbiano superato l'età di anni 40 alla data di scadenza dei termini di presentazione delle domande, ferme restando le elevazioni previste dalle norme vigenti.

Le domande di ammissione al concorso, redatte su carta legale e corredate dei titoli valutabili, devono contenere l'indicazione del possesso dei requisiti previsti dall'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 3 maggio 1957, n. 686, pena esclusione dal concorso stesso.

Il termine per la presentazione delle domande, che devono essere indirizzate al rettore dell'Università degli studi della Tuscia, scade il trentesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Le prove d'esame si terranno presso la facoltà di agraria a partire dal novantesimo giorno, non festivo, successivo alla data di pubblicazione del presente bando nella *Gazzetta Ufficiale* con inizio alle ore 8,30.

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'ufficio personale non docente dell'Università degli studi della Tuscia.

(3794)

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10, presso le librerie concessionarie di: BARI, via Sparano, 134 — BOLOGNA, piazza dei Tribunali, 5/F — FIRENZE, via Cavour, 46/r — GENOVA, via XII Ottobre, 172/r — MILANO, Galleria Vittorio Emanuele, 3 — NAPOLI, via Chiaia, 5 — PALERMO, via Ruggero Settimo, 37 — ROMA, via del Tritone, 61/A — TORINO, via Roma, 80 e presso le librerie depositarie nei capoluoghi di provincia.
Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato — Direzione Commerciale — Piazza G. Verdi, 10 — 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio Inserzioni — Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO — 1982

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Tipo		
I	Abbonamento ai soli *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, senza supplementi ordinari:	
	annuale	L. 72.000
	semestrale	L. 40.000
II	Abbonamento ai *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, inclusi i *supplementi ordinari* con esclusione di quelli relativi alle leggi di bilancio e ai rendiconti dello Stato, ai concorsi *e alle specialità medicinali*:	
	annuale	L. 100.000
	semestrale	L. 55.000
III	Abbonamento ai *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, inclusi i *supplementi ordinari* relativi ai *concorsi*:	
	annuale	L. 96.000
	semestrale	L. 53.000
IV	Abbonamento ai *fascicoli ordinari*, compresi gli indici mensili ed i fascicoli settimanali della Corte costituzionale, inclusi i *supplementi ordinari* relativi alle *specialità medicinali*:	
	annuale	L. 85.000
	semestrale	L. 47.000
V	Abbonamento completo ai *fascicoli ordinari*, agli indici mensili, ai fascicoli settimanali della Corte costituzionale ed a *tutti i tipi* dei *supplementi ordinari*:	
	annuale	L. 165.000
	semestrale	L. 92.000
VI	Abbonamento annuale ai soli *supplementi ordinari* relativi alle *leggi di bilancio e ai rendiconti dello Stato*	L. 30.000
VII	Abbonamento annuale ai *supplementi ordinari*, esclusi quelli relativi alle leggi di bilancio e ai rendiconti dello Stato, ai concorsi ed alle specialità medicinali	L. 28.000

Prezzo di vendita di un *fascicolo ordinario*	L. 400
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 450
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L. 450

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L. 65.000
Abbonamento semestrale	L. 35.000

Un fascicolo L. 400 per ogni sedicesimo (sedici pagine) o frazione di esso

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.
Per ogni informazione relativa al servizio abbonamenti telefonare ai numeri: 85082221 - 85082149.

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Diario delle prove scritte del concorso, per esami, a quattordici posti di ispettore nella carriera di concetto della amministrazione metrica e del saggio dei metalli preziosi.

Le date delle prove scritte del concorso, per esami, a quattordici posti di ispettore in prova nella carriera di concetto dell'amministrazione metrica e del saggio dei metalli preziosi, indetto con decreto ministeriale 13 novembre 1981, sono fissate per i giorni 17 e 18 dicembre 1982, con inizio alle ore 8,30, presso il palazzo degli esami, via Girolamo Induno, 4, Roma.

I candidati ai quali non sia stata comunicata l'esclusione dal concorso, saranno tenuti a presentarsi nella predetta sede muniti di un valido documento di riconoscimento. Tuttavia ai candidati medesimi verrà data comunicazione di quanto sopra, con lettera raccomandata, come previsto dall'art. 6 del bando di concorso.

(3797)

OSPEDALE DI S. AGATA DI MILITELLO

Concorso ad un posto di assistente di ostetricia e ginecologia

E' indetto pubblico concorso, per titoli ed esami, ad un posto di assistente di ostetricia e ginecologia (a tempo pieno).

Il termine per la presentazione delle domande, redatte su carta legale e corredate dei documenti prescritti, scade alle ore 12 del quarantacinquesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla direzione amministrativa dell'ente in S. Agata di Militello (Messina).

(523/S)

OSPEDALE « S. GIACOMO DI ALTOPASSO » DI LICATA

Riapertura del termine per la presentazione delle domande di partecipazione al concorso ad un posto di direttore sanitario.

E' riaperto il termine per la presentazione delle domande di partecipazione al pubblico concorso, per titoli ed esami, ad un posto di direttore sanitario.

Il termine per la presentazione delle domande, redatte su carta legale e corredate dei documenti prescritti, scade alle ore 12 del quarantacinquesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria dell'ente in Licata (Agrigento).

(524/S)

CONCORSI PUBBLICATI NELLA PARTE SECONDA

Nella *Gazzetta Ufficiale*, parte seconda, n. 211 del 3 agosto 1982, sono stati pubblicati i seguenti avvisi di concorso:

Unità sanitaria locale n. 59, in Dronero: Concorso pubblico, per titoli ed esami, a posti di infermiere professionale e infermiere generico.

I.N.N. - Istituto nazionale della nutrizione - Ente di diritto pubblico, in Roma: Concorsi, per esami, ad un posto di archivista-dattilografo e, per titoli ed esami, ad un posto di collaboratore amministrativo.

ERNESTO LUPO, *direttore*
VINCENZO MARINELLI, *vice direttore*

DINO EGIDIO MARTINA, *redattore*
FRANCESCO NOCITA, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S. (c. m. 411100822140)